

Gâteau de Floraline aux pommes



RECETTE POUR
4 PERSONNES






PRÉPARATION
25 MINUTES



CUISSON
25 MINUTES



Ingrédients

-  1/4 de litre de lait
-  4 cuillères à soupe de Floraline
-  7 cuillères à soupe de sucre en poudre
-  3 oeufs
-  2 cuillères à soupe de crème fraîche
-  3 ou 4 pommes
-  1 pincée de cannelle
-  un peu de beurre

Préparation

- 1** Faire dorer à la poêle avec du beurre les pommes épluchées et coupées en lamelles épaisses.
- 2** Dans une casserole, faire chauffer le lait, 4 cuillères à soupe de sucre en poudre et la cannelle. Quand le lait commence à bouillir, ajouter la Floraline. Laisser cuire 5 minutes. Ajouter, hors du feu, 3 jaunes d'oeufs et la crème fraîche.
- 3** Verser cette préparation dans un moule et disposer les pommes dorées par-dessus.
- 4** Batter les blancs en neige avec 3 cuillères à soupe de sucre. Verser-les sur les pommes et passer le tout au four chaud, position grill, environ 5 minutes. La meringue doit être dorée.