

La crème des « fiancés d'Auvergne »

- ½ litre de lait
- 60 g de farine
- 75 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 3 pommes

Préparez une crème pâtissier : faire bouillir le lait puis dans un saladier mélanger la farine, le sucre, un oeuf entier et deux jaunes. Remettre le tout dans une casserole et faites cuire sur feu doux sans cesser de tourner. Dès que la crème épaissit, retirez-la du feu. Parfumez avec le rhum. Versez dans un plat

Epluchez les pommes, coupez les en petits morceaux irréguliers. Placez ces morceaux sur la crème pâtissière

A four Thermostat 7 (210°) pendant environ ½ heure

Servir tiède ou froid directement avec le plat

www.sene.name