

MILLAS AUX POMMES

DESSERT

PREPARATION : 15 mn – **CUISSON** : 30 mn

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 10 cl lait ½ écrémé
- 1 cs lait en poudre
- 1 cc cognac
- 60 g farine de blé
- 1 cc levure chimique
- 2 œufs
- 3 cs édulcorant
- 3 pommes
- 4 cc sucre poudre (cassonade)

1° Préchauffez le four à 200°C (th6/7). Faites tiédir le lait, ajoutez le lait en poudre et le cognac. Tamisez la farine avec la levure et une pincée de sel.

2° Dans un récipient, fouettez les œufs avec l'édulcorant. Ajoutez la farine, en pluie, mélangez bien. Diluez peu à peu avec le lait tiédi.

3° Pelez et coupez chaque pomme en 8 quartiers. Arrangez-les harmonieusement dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre. Versez la pâte par-dessus, enfournez 25 mn.

4° Mettez le four en position gril, saupoudrez le millas de cassonade et poursuivez la cuisson 5 mn. Servez tiède ou froid.