



La
Popotte
SANS CHICHIS

Tea Time



3 œufs

3 pommes golden

150 g de beurre + un peu

150 g de farine complète ou normale

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

Dans une poêle, mettre un peu de beurre.

Faire caraméliser vos pommes dans le beurre avec le sachet de sucre vanillé. Transvasez vos pommes caramélisées dans votre moule à charnière.

Dans un saladier, mélangez les oeufs, le beurre fondu, la farine, le sucre et le sachet de levure chimique.

Versez sur vos pommes et enfournez pour 40 min dans un four préchauffé à 180°C.