

Far aux pommes

125 g de farine

75 g de sucre

1 pincée de sel

½ sachet de levure en poudre

2 oeufs

½ litre de lait

4 pommes

Beurre pour le plat de cuisson

Versez la farine en fontaine dans une terrine, mettez le sucre, le sel et la levure au milieu, cassez-y les œufs.

Délayez progressivement avec le lait.

Pelez et émincez les pommes. Beurrez un plat allant au four. Couvrez le fond d'une couche de pommes, versez la pâte dessus. Recouvrez de pommes.

Faites cuire pendant 40 min environ à four moyen. Servez dans le plat de cuisson.

Vous pouvez à volonté parfumer la pâte avec de la vanille, du rhum ou du calvados.