

# P o m m i e r d e Y a y a



## Recette

1. Laver, éplucher et découper les pommes en dés.
2. Dans une casserole faire fondre le beurre avec le lait.
3. Mélanger sel, sucre, farine et levure avec les œufs dans le saladier.
4. Ajouter le lait et le beurre chaud dans le saladier puis mélanger.
5. Déposer les pommes coupées en dés dans les moules.
6. Verser l'appareil sur les pommes dans les moules.
7. Cuire au four 20 minutes à 180°C / thermostat 6.

## Matériel

- Casserole
- Fouet
- Saladier
- Four
- Moules

## Ingrédients

Pour 8 personnes :

- Lait entier : 280g
- Pommes : 200g
- Sucre : 130g
- Farine : 100g
- Beurre : 85g
- 1 petit œuf
- Poudre de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé : 40g
- Levure chimique : 5g
- Sel : 2g

## Valeurs nutritionnelles pour 100g

| Énergie  | Protéines |
|----------|-----------|
| 232 kcal | 4.5 g     |