

Recette de Tatin Express »

proposée par Liliane Thoney, bénévole Table d'hôtes « La Pervenche » à Vulliens



Ustensiles :
1 bol + 1 moule 24 cm env.

Pâte :

30 g de beurre en crème
50 g de sucre brut
2 œufs
130 g de lait
1 c à café de sucre vanillé
1 bouchon de rhum
100 g de farine
1 c à café de poudre à lever
1 kg de pommes
30 g de beurre + 30 g de sucre brut, pour le moule
Un peu de sucre glace

Versez tous les ingrédients de la pâte dans le bol. Mélanger.
Laisser la pâte dans le bol (ressemble à une pâte à crêpe)

Préchauffer le four à **250°**

Peler et ôter le centre des pommes, couper en fines tranches, les verser dans le bol et mélanger.

Pendant ce temps, étaler avec les doigts les 30 g de beurre restant, dans le moule, verser les 30 g de sucre prévu à cet effet, tourner le moule sur lui-même pour répartir le sucre (cette couche de beurre et de sucre permet la caramélisation des extérieurs du gâteau)

Verser la préparation pommes + pâte, dans le moule et tasser le tout

Enfourner pour **10 mn à 250°**, puis baisser le thermostat à **180°** et poursuivre la cuisson pendant **30 à 35 mn** (Si à mi-cuisson la surface du gâteau se colore trop, recouvrez-là d'une feuille d'aluminium)

Laisser refroidir avant de démouler, poudrer la surface de sucre glace ...

... et Bon Appétit !

(se déguste tiède ou froid)

Recette de dessert aux pommes

Proposée par Pierrette Faillétaz, bénévole Table au bistrot au Café-Restaurant du Pont à Granges-près-Marnand

Ingrédients

2 pommes

2 œufs battus

Beurre

Un peu de lait

1 c. à soupe de farine

Sucre et cannelle

Préparation

Couper les pommes en lamelles et dans une poêle les faire rôtir dans un peu de beurre. Mélanger les œufs battus à un peu de lait et à la farine. Verser le mélange sur les pommes et laisser cuire de manière à former une galette. Retourner avec le couvercle d'une casserole, laisser dorer. Ajouter sucre et cannelle.

Bon appétit !