

GRIMOLLE AUX POMMES

Il faut :

 <p>Un kilo de pommes</p>	 <p>250 g de farine</p>	 <p>200 g de sucre</p>
 <p>un grand verre de crème fraîche</p>	 <p>3 œufs</p>	 <p>Sucre glace Quelques grandes feuilles de chou</p>



1) Faire la pâte en mélangeant la farine, les œufs, le sucre, et la crème



2) Eplucher les pommes et les couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur



3) Mélanger les pommes à la pâte et reposer deux heures.



4) Prendre les feuilles de chou et niveler les grosses nervures avec la lame d'un couteau.



5) Mettre les feuilles dans le four chaud pour les faire ramollir rapidement.



6) Les disposer en un lit pour qu'elles se superposent sans laisser d'espace entre elles, et verser la pâte.



8) Faire cuire th7 pendant 30 bonnes minutes. Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.