

## Tartouillot aux pommes

(Nicole)

250g de farine

3 œufs

1\2 l de lait

1\2 c à café de selsabou.brig@gmail.com

150g de sucre + 50g

75g de beurre + 25g

5 belles pommes

Faire une fontaine dans la farine tamisée, mettre le sel, le sucre, les œufs entiers, délayer en ajoutant peu à peu le beurre fondu (75g) puis le lait. La pâte doit être fluide et coulante comme une pâte à crêpe épaisse. Beurrer un moule, couper les pommes en lanières très fines. Verser la pâte sur les pommes, saupoudrer de sucre (50g) parsemer de quelques petits morceaux de beurre (25g) avant de faire cuire à four chaud.