

La Marmite de Claude

GRIMOLE AUX POMMES

INGREDIENTS (4 personnes)

3 pommes
4 c à s de sucre
250g de farine
3 c à s de miel
2 oeufs
60g de beurre fondu
1 pincée de sel

RECETTE

Mettre le sucre dans un saladier, incorporer les oeufs un par un, en remuant avec une marquise.

Ajouter le beurre et le miel, incorporer petit- à- petit la farine.

Préchauffer le four à 100° (four à chaleur tournante).

Peler les pommes, les couper en ½ tranches très fines et les disposer dans un moule à tarte.

Faire cuire 1 h à 100°, saupoudrer de sucre, puis cuire de nouveau 30mn à 180°.

La grimole est cuite quand la couleur rappelle celle du pain d'épice.