



Pommes
perdues

un dessert de ma maman

les pommes cuites derrière la pierre du foyer

Ingrédients :

- Pour 4/6 personnes
- 4 œufs
 - 1 demi litre de lait demi écrémé
 - 3 cuillerées à soupe de sucre
 - 5 à 7 tranches de pain blanc rassit
 - 3-4 pommes
 - un peu de beurre pour graisser le moule

- Per 4/6 personas*
- 4 cacauds
 - 1/2 litre de laite
 - 3 culheradas a sopa de sucre
 - 5 a 7 peças de burre de vielh pan blanc
 - 3-4 pomas
 - un pauc de burre per graissar la tòla



variantes : pas de pommes, pas de problèmes : des poires, des myrtilles, feront l'affaire.

Le catalogue des producteurs du Parc est en ligne sur www.pnr-millevaches.fr

las doradas

las pomas cueitas darrier la peira fogiera

Recette :

Quela recepta se fasia los jorns ante las femnas avian pas pro temps per topinar, cette recette se faisait les jours où les femmes n'avaient pas trop le temps de cuisiner et lorsqu'il y avait beaucoup de pain dur à ne pas laisser perdre.

1. *Copar quauquas peças de burre de pan* / Couper quelques tranches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur de pain blanc rassit.
2. *Cassar los cacauds e lo boerar ambe lo sucre e dau laite* / Casser quatre œufs, les battre avec le sucre et ajouter le lait.
3. Beurrer un moule poser les tranches de pain dur et verser le mélange dessus, *laisser bien bonhar lo pan* / laisser tremper que le pain ramollisse.
4. Couper des tranches de pommes épaisses et couvrir le pain.
5. Mettre au four chaud (180 degrés). Lorsque les pommes sont cuites sortir et déguster chaud.

S'il vous en reste, cela fera un excellent quatre-heures pour le lendemain.

