

RECETTE FACILE ET ÉCONOMIQUE

Charlotte aux pommes à l'ancienne

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 pommes moyennes
250g de pain rassis
20 cl de crème fraîche
150g de sucre
10 cl de lait
1 œuf
40g de beurre
1,5 gousse de vanille

**Recette
sucrée**

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en tranches. Faites-les revenir dans du beurre avec la moitié du sucre ainsi que la gousse de vanille que vous aurez préalablement grattée. Faites caraméliser. Réservez.

Coupez le pain en tranches fines mais pas trop. Trempez-les rapidement dans le lait. Dans un saladier, fouettez œuf, crème, sucre et un peu de lait, si c'est trop épais.

Dans un moule beurré, réalisez une couche de pain, une couche de pommes, une couche de pain, etc... terminez par du pain. Versez par dessus la préparation à base d'œuf. Vous pouvez également saupoudrer de sucre vanillé le pain...

Fermez le moule avec un papier alu. Enfournez pendant 20 à 25 min à 180°C.

Suggestions

Servez encore tiède avec une boule de glace vanille.

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!
Bon appétit !

Mange ta poubelle
Apprenons à cuisiner nos «déchets»...



STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

Contact :
Service Prévention Déchets
www.bethunebruay.fr



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane