

## MENDIANT

### Ingrédients

6 petits pains ou du pain de mie  
100 g de beurre  
150 g de sucre ( un peu moins si ce sont des brioches rassises)  
3 œufs  
Du lait  
1 zeste de citron  
100 g d'amandes moulues  
Cannelle  
700 g environ de pommes

Faire chauffer le lait. Y mettre les petits pains à tremper  
Battre le beurre en mousse, ajouter le sucre , les œufs, les amandes moulues.  
Bien remuer et y rajouter les petits pains essorés .

Eplucher les pommes et les couper en lamelles. Les rajouter au mélange précédent et parfumer avec la cannelle et le zeste de citron.

Allumer le four th. 180

Beurrer un plat allant au four et y déposer la pâte.

Cuire durant 1 heure .

On peut à la sortie du four badigeonner le gâteau avec du sucre glace dilué avec un peu d'eau

## **Poêlée de pommes caramélisées**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 5 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :** - 4 pommes

- 50 g de cassonade

- 50 g de beurre

- 1 citron

### **Préparation de la recette :**

Épluchez, épépinez les pommes et coupez-les en rondelles épaisses.

Faites-les cuire à la poêle avec le beurre, saupoudrez de cassonade et laissez caraméliser.

Retirez les pommes, déglacez la poêle avec du jus de citron et versez sur les pommes.