



2 pers.

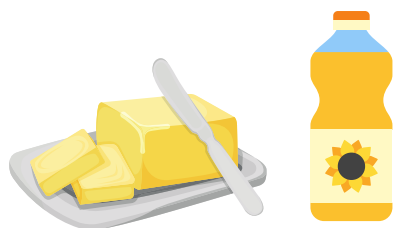
20 min

PASTERAS PYRÉNÉENN

Ingrédients



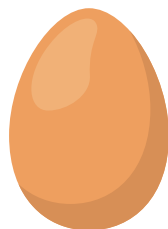
1 pomme



5 g de beurre ou huile



40 g de farine



1 oeuf



80 g de crème



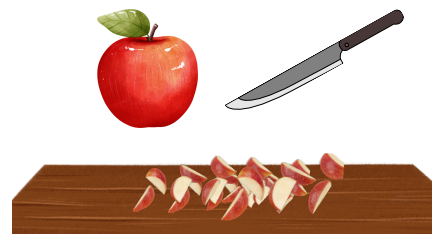
15 g de sucre

Préparation



1

Laver et couper en petits morceaux la pomme.



2

Cuire les morceaux de pomme avec le beurre ou l'huile dans une poêle.



3

Pendant ce temps, mélanger le reste des ingrédients dans un saladier.



4

Verser le mélange sur les pommes cuites.



5

Cuire avec un couvercle et retourner le pasteras lorsqu'il est joliment doré. Laisser cuire quelques minutes de l'autre côté.

