

Les recettes de Randouvèze

CHARLOTTE AUX POMMES AU PAIN ET A LA BIÈRE

Pour un moule de +/- 22cm de diamètre.

Pelez 6 pommes moyennes, les couper en quartiers et ceux-ci en tranches pas trop fines.

Mettez environ 1 litre de bière blonde (au fur et à mesure) dans une assiette creuse, y tremper des tranches de pain, imbibe-les (mais pas trop sinon le pain se casse).

Mettez les tranches de pain à la bière dans le fond du moule, disposez les tranches de pommes dessus, saupoudrez de cassonade brune ; mettez de nouveau des tranches de pain à la bière, puis les tranches de pommes, puis la cassonade et ainsi de suite jusqu'au-dessus du moule (à la cuisson ça retombe), à la fin parsemez la cassonade de noisettes de beurre.

Mettez au four + ou - 35° thermostat 6 (gaz).

Cette préparation se mange chaude ou froide. (Si on met trop de cassonade, chaud cela peut être écœurant)

Bon appétit de la part de Jessie.