

FLAMICHE DES CORONS

Pour 8 personnes

- 10 c. à soupe de farine
- 10 c. à soupe de vergeoise brune ou blonde
- 1 sachet de levure chimique
- 4 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de lait
- 2 œufs
- 3 pommes
- 20 g de beurre
- 50 g de vergeoise blonde ou brune ou de sucre aromatisé vanille.

Préchauffer le four à 210°C.

Mélanger dans un saladier la farine, 10 c. à soupe de vergeoise et la levure.

Faire un puits, y mettre 2 œufs, l'huile et le lait.

Mélanger pour obtenir une pâte bien lisse.

Ajouter les pommes coupées en fines tranches.

Verser cette préparation dans un moule à manqué beurré.

Enfourner.

Au bout de 20 mn de cuisson parsemer la préparation de petits morceaux de beurre.

Saupoudrer de vergeoise ou de sucre aromatisé et humecter avec le lait.

Remettre au four 15 mn.

Servir chaud.