

## Far aux pommes



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Pour pouvoir le déguster froid, je vous conseille de ne pas trop le cuire.*

### Ingrédients

- 2 pommes - reine des reinettes
- 15 g de poudre d'amande
- 150 g de farine
- 65 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de rhum ambré
- 10 g de beurre demi-sel

### Préparation

- 1 Faites tiédir le lait dans une casserole à feu moyen.
- 2 Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez ensemble les oeufs et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ajoutez la farine tamisée, la poudre d'amandes, le rhum et enfin le lait tout en mélangeant.
- 4 Beurrez et farinez le fond du moule (rond à fond épais).
- 5 Préchauffez le four à 170°C (th.6).
- 6 Épluchez et coupez les pommes en fines lamelles. Disposez-les au fond du moule et ajoutez l'appareil sur le dessus.
- 7 Enfournez le moule durant 30 à 40 minutes. Le far est cuit lorsque la lame de votre couteau en ressort sèche.

Proposé par

**Le blog des anges**

Retrouvez Gwen sur son [blog "Le blog des anges"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

