



Cuisine et  
dépendances

## Fournée aux deux pommes



*Petit plat, petit prix : j'ai profité d'un cageot de pommes ramassées à la campagne pour concocter quelques recettes avec les fruits du verger. Ce gratin n'a pourtant pas un goût très sucré, la pomme fruit s'accorde bien avec la pomme de terre. Le lait concentré non sucré remplace avantageusement la crème fraîche. Tout aussi onctueux, il est bien moins riche en lipides : 7.5 % de matières grasses contre 30 % pour la crème fraîche traditionnelle. De plus, il est riche en calcium : une portion de ce plat apporte l'équivalent d'un grand verre de lait.*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pommes de terre à chair farineuse
- 3 pommes fruits
- une conserve de lait concentré non sucré (400g)
- sel, poivre
- muscade

### Préparation :

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Éplucher les pommes fruits et les pommes de terre.  
Découper en fines rondelles (en enlevant le cœur des pommes fruits).

Dans un plat à four, alterner couche de pommes de terre et couche de pommes fruit jusqu'à 2/3 de la hauteur; assaisonner entre chaque couche.

Le lait bout à la cuisson et a tendance à déborder : disposer un plat à tarte sous le plat à four vous dispensera de la corvée de nettoyage du four.

Napper du lait concentré non sucré.

Enfourner et laisser cuire une heure, jusqu'à ce que le gratin soit moelleux.

Le 04 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/04/index.html>