



Marque
Savoie

Matafan *aux Pommes* de Savoie

15 min

4 pers.

- 4 Pommes Reinette Grise de Savoie
- 1 jus de citron
- 150 g de farine • 80 g de sucre
- 50 g de beurre • 4 œufs • 20 cl de lait
- Facultatif : 1 petit verre de Génépi

- 🍏 Mettez la farine et le sucre dans un saladier, ajoutez les œufs entiers, mélangez en versant le lait, ajoutez le petit verre de Génépi. Coupez les pommes épluchées en tranches, citronnez-les.
- 🍏 Versez le beurre fondu dans la préparation. Chauffez une petite poêle légèrement graissée, ajoutez les tranches de pommes dans la pâte et versez la préparation dans la poêle. Lorsque le mélange est pris et ne coule plus, glissez délicatement le Matafan dans une assiette de présentation.
- 🍏 Servez tiède.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.