



GATEAU DE MÉZIÈRES

Faire 1 kg de compote de pommes. Laver les pommes, ne pas les éplucher, juste enlever le trognon, ne pas ajouter de sucre. Une fois cuites passer au moulin à légumes. Y ajouter lorsqu'elle est encore chaude 250 g de beurre en morceau, 6 œufs un à un, 100 g de sucre et ajuster suivant l'acidité des pommes. Couler un caramel au fond d'un moule à manquer et verser la préparation. Préchauffer votre four à 190°C et y mettre un bain marie. Faire cuire 45 mn. Ne surtout pas démouler avant le lendemain. Bon appétit.

