

GRATIN DE POMMES AU SERÉ

Ingrédients (4 personnes)

250g séré maigre
120g sucre
40g semoule de blé dur
1 dl lait
3 œufs
3 pommes douces (p. ex « golden delicious »)
2 zwieback (biscottes)
1 c.c. sucre glace
Beurre et sucre pour le (les) moule(s)



Préparation

- Beurrer le moule et le saupoudrer de sucre.
- Arroser la semoule de lait et laisser reposer 10 minutes.
- Préchauffer de four à 180°C.
- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Travailler les jaunes avec le séré, la semoule et les 2/3 du sucre.
- Couper les pommes en 2 et retirer le cœur. Râper la moitié des pommes sur une râpe à rösti posée au dessus de préparation au séré.
- Monter les blancs d'œufs en neige avec le reste de sucre et les incorporer au mélange.
- Répartir le tout dans les moules.
- Détailler le reste des pommes en fines lamelles et les disposer sur la préparation au séré.
- Emietter les zwieback par-dessus et faire cuire 35-40 minutes au milieu du four. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Remarque

On peut réaliser la recette pour 4 moules individuels d'environ 3dl. Il faudra réduire le temps de cuisson de 10 minutes.

Ateliers à quat'sous : ateliers d'alimentation dont le but est d'apprendre à préparer un repas équilibré à moins de 5 francs avec une valorisation des produits de saison et locaux. Projet mené par l'ADiGe, en partenariat avec le Service social de la Ville de Genève et diverses associations du canton de Genève.