

Pomaceum

Pour 4 personnes

2 pommes acidulées assez grosse (genre reinette ou à défaut granny, c'est impératif sinon cela n'aura pas de goût)

150g crème fraîche

2 jaunes d'œufs

Safran (facultatif)

Faire cuire les pommes avec un tout petit peu d'eau

Ecraser à la fourchette et laisser refroidir un peu (peut se faire la veille)

Mélanger la crème fraîche puis les jaunes d'œufs.

Verser dans un plat allant au four beurré

Mettre au bain marie au four à 200°

Faire cuire $\frac{3}{4}$ h surveiller le bain Marie pour qu'il y ait toujours de l'eau.

Quand c'est cuit, le dessus devient tout doré et brunit un peu par endroit.

Sortir du four et parsemer d'une très petite quantité de safran pour donner un peu de couleur rouge (facultatif, c'est surtout pour faire joli)