

## Flamusse aux mûres à l'estragon

Préparation 15 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

150-200 g de mûres

2 pommes

2 brins d'estragon

25 cl d lait

50 g de beurre

4 petits oeufs

50 g de sucre en poudre

50 g de farine

1/2 c à c de levure chimique

1 pincée de sel

Sucre glace

Battre les oeufs à la fourchette avec le sucre, la farine la levure, le sel et délayer avec le lait. J'ai fait le mélange au blender.

Peler les pommes et les couper en dés. Faire revenir 3 à 4 mn les dés de pommes dans le beurre chaud dans une poêle pouvant aller au four. Verser la pâte sur les pommes et cuire 2 mn. Éparpiller les mûres et l'estragon finement ciselé. Glisser la poêle au four préchauffé à 240° et laisser cuire 10 mn environ.

Pour le service saupoudrer de sucre glace. Servir tiède ou froid.

Ce dessert se déguste le jour même pour être pleinement apprécié.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>