

TERRINE DE POMMES AUX RAISINS SECS ET CIDRE

Ingrédients pour 4 :

1,2 kg de pommes
200 g de raisins secs
200 g de sucre semoule
100 g de beurre
5 dl de cidre brut

Mettre les raisins secs à macérer dans 10 cl de cidre brut durant 2 heures.

Faire chauffer le four à 160°.

Eplucher les pommes, les couper en gros dés. Garnir une terrine en terre possédant un couvercle d'une couche de pommes. Parsemer ensuite avec les raisins secs égouttés, saupoudrer de sucre semoule et ajouter quelques lamelles de beurre. Remplir ainsi toute la terrine par couches successives, en terminant par le sucre.

Mouiller avec le cidre, couvrir et faire cuire dans un four ramené à 150° pendant 2 heures. Servir tiède.

Vous pouvez accompagner cette terrine de crème fraîche nature ou battue en crème fouettée.