

GRATIN DE POMMES AU PAIN D'ÉPICES

Pour une personne :

- 1 pomme fondante
- 3 CS de lait écrémé (5 cl)
- 1 jaune d'œuf
- cannelle
- 1 bonne tranche de pain d'épices (25 gr)

Préchauffer le four à 180 °.

Peler la pomme, la couper en fines lamelles. Disposer dans un plat à gratin individuel. Battre le lait avec le jaune d'œuf. Ajouter de la cannelle en fonction de vos goûts (j'ai mis deux bonnes pincées). Emietter la tranche de pain d'épices sur les pommes. Enfin, verser le mélange lait/œuf. Enfourner environ 20 minutes. Se mange tiède.