# Gratin de pommes aux amandes



## Gratin de pommes aux amandes

**190 CALORIES 4 SP**

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 pommes

30 g de poudre d’amande

30 g de sucre roux

1 œuf

100 ml de crème fraîche liquide

**Préparation**

Préchauffez votre four à 200°

Epluchez et coupez vos pommes en lamelles

Disposez les lamelles de pommes dans un plat qui va au four

Dans un saladier cassez et battez votre œuf.

Mélangez avec le sucre roux et la  poudre d’amande.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Versez la préparation sur les lamelles de pommes.

Enfournez 20 mn à 200°

Servez tiède