

MES DE LA BOUNE FEMME

8 pommes, 30 gr de beurre, 100 gr de sucre, amandes, 1,5 dl de vin rouge, 1 dl d'eau et de la gelée de groseilles ou de mûres

- * Evider les pommes
- * Rempli le trou avec le beurre travaillé avec 50 gr de sucre et quelques amandes ou noisettes hachées grossièrement
- * Mettre dans un plat a four avec l'eau et le vin et le reste de sucre
- * Cuire a four moyen 180, pendant 30 minutes
- * Rempli le trou avec la gelée de votre choix
- * Cuire encore 15 minutes
- * Déguster avec une crème fouettée pour les gourmandes, nature pour les régimeuses et avec une boule de glace vanille pour les raffinées
- "Allez, c'est la dernière fois qu'on mange des pommes, faut en garder pour cet hiver et pis le raisin il attendra pas tant...
- Bien dit mémé....
- Au lieu de te moquer, prends don' la cassète et vint don' ...On va à la vigne....
- Celle du dessus?
- Non, celle du dessus c'est celle du pépé, c'est le travail des hommes !
- Nous autres, on va ramasser le raisin du jardin..