

4° Répartissez les quartiers de pommes dans six petits plats à gratin individuels beurrés. Versez la crème par-dessus et enfournez. Faites cuire 20 mn. Sortez les gratins du four et laissez tiédir avant de servir.

Astuce : Faites tremper une poignée de raisins secs dans un bol d'eau tiède pendant 20 mn. Egouttez-les et séchez-les, puis répartissez-les sur les pommes avant de verser la crème.