LE « ROYAL GUIPRY »

Par Monique Ribault

Ingrédients :

100g de sucre

100g de farine

2 œufs

20cl de crème fraîche épaisse

1 sachet de levure

Et fruits de saison

Préchauffer le four à 180°

Mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter la crème fraîche puis la farine et la levure.

Ajouter ensuite les fruits de saisons coupés en dés (pommes, poires, pêches, rhubarbe…)

Mettre en moule et enfourner 15 à 20 minutes, si moules individuels.