

À TABLE ! MANGER À L'ÂGE DU BRONZE

Soupe de pois cassés

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 3 pommes
- 40 g de noisettes
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 10 cl de crème
- 80 g de sucre
- 60 g de farine
- 30 g de semoule fine (ou floraline)
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préparer la garniture

Coupez les pommes en petits morceaux. Faites légèrement griller les noisettes puis concassez-les.

2. Assembler la base

Mélangez pommes, noisettes et semoule, puis disposez dans un moule beurré.

3. Préparer l'appareil

Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, puis le lait et la crème. Terminez par une pincée de sel.

4. Cuisson

Versez la préparation sur les fruits et enfournez à 160°C pendant environ 35 minutes.

✓ **Résultat** : un dessert **simple, fondant et parfumé**, qui revisite le clafoutis avec une touche de croquant grâce aux noisettes.

Astuce du chef

Servez tiède pour plus de gourmandise, avec une touche de miel ou une boule de glace vanille.

En lien avec l'exposition « [Bronze, l'âge retrouvé](#) » du 2 mai au 31 octobre 2026 au Musée Savoisien du Département



Illustrations : Marion Boucharlat