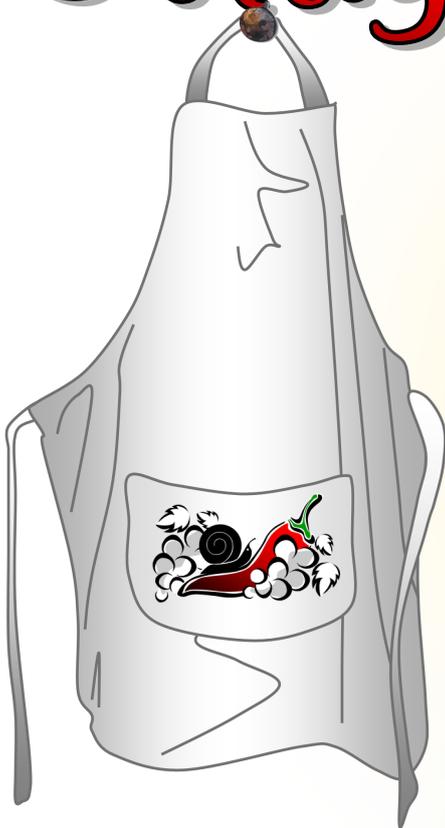


Máglyarakás

Tas de bûcher



250g de pain au lait (ou viennois)

200g de confiture d'abricot

1/2l de lait

1 zeste de citron, 1 zeste d'orange

1 sachet de sucre vanillé

5 jaunes d'œufs, 70g de sucre

600g de pomme, 30g de sucre

1 jus de citron, 1 jus d'orange

1 pincée de cannelle

5 blancs d'œufs, 70g de sucre

Porter à ébullition le mélange de lait.

Y plonger le pain au lait en morceaux.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre et ajouter au mélange.

Déposer dans un plat à gratin beurré.

Faire cuire la compote et la déposer sur le pain au lait détrempe.

Étaler dessus la moitié de la confiture d'abricot.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et le sucre.

Y ajouter délicatement le reste de confiture d'abricot.

Étaler en faisant de petites pointes sur le plat.

Saupoudrer de sucre en poudre.

Cuire à 170°C, 10 minutes environ

jusqu'à ce que les sommets deviennent dorés.

