

## **Matafans aux pommes, glace au safran**

8 personnes

- 2 pommes reinettes
- 100 grammes de pâte à beignet (100 grammes de farine, 2 œufs, ¼ de litre de lait, sel, sucre, 1 cuillère à café de "gnôle")

Epluchez et coupez les pommes en fines lamelles. Rangez les dans deux poêles à blinis bien beurrées. Remplissez de pâte et laissez cuire 3 minutes de chaque côté.

Servez chaud accompagné d'une quenelle de glace au safran.