

Recette Flognarde aux pommes



**TEMPS DE PRÉPARATION : 30
MIN**

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

5 pommes du limousin (très important!)

4 œufs

200 g de sucre

100 g de farine

1/2 de litre de lait (500 mL)



LA RECETTE

Beurrer au préalable un moule

Préchauffer le four à 180°C

Casser les œufs et fouetter

Ajouter le sucre et mélanger

Incorporer le lait pour avoir un mélange homogène

Ajouter la farine et mélanger

Peler les pommes et les couper en dés
Repartir les pommes dans le fond du plat

Verser la préparation au dessus

Enfourner pendant 30 min

ASTUCES

Vous pouvez remplacer les pommes par des poires, des prunes, des abricots....

Si vous avez des grumeaux dans votre pâte, mixez-la au mixeur plongeant.

