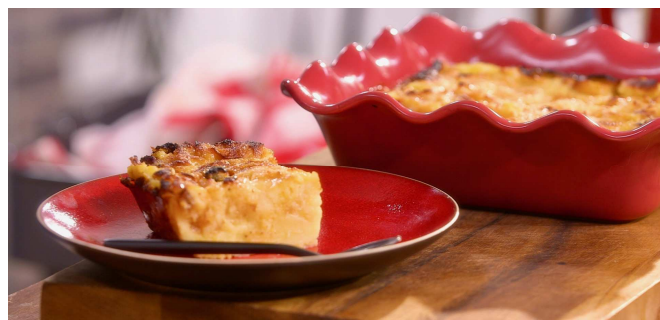


FLOGNARDE AUX POMMES DU LIMOUSIN



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 5 pommes
- 4 œufs entiers
- 8 c à s de sucre en poudre
- 5 c à s de farine
- ¼ l de lait entier
- 1 c à s de calvados (facultatif)
- 1 pincée de sal
- 60g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé

Les étapes

Dans un saladier, fouetter les œufs avec 6 cuillères à soupe de sucre, incorporer la farine puis verser le lait progressivement. Verser le calvados et mélanger bien.

Peler et couper les pommes en cubes. Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire revenir les pommes avec le reste du sucre.

Une fois les pommes caramélisées, les verser dans un moule anti-adhésif et recouvrir de la pâte à gâteau. Enfourner pendant 40 minutes à 200°. Soudouler à la sortie du four de sucre vanillé. Déguster tiède ou froid.

Source : <http://www.laurentmariotte.com/ma-recette-de-flognarde-aux-pommes-du-limousin/>