



La FLOGNARDE

Recette
d'Alphonse
Corrézien



INGRÉDIENTS

5 pommes
125 g farine
4 oeufs
100 g sucre
30 cl lait
50 g beurre
1 pincée sel

POUR 6 PERSONNES



20 min



45 min

- 1 Beurrez un moule ou un plat à gratin. Étalez les pommes coupées en lamelle.
- 2 Mélangez les œufs, la farine, le sucre et 1 pincée de sel. Délayez avec le lait. Versez cette pâte fluide sur les pommes.
- 3 Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire la flognarde 45 min. Saupoudrez de sucre glace avant de la servir tiède (ou froid) dans le plat.