

Flognarde limousine aux pommes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

- 5 pommes
- 4 œufs
- 8 cuillères à soupe de sucre
- 5 cuillères à soupe de farine
- 1/4 de litre de lait
- 60 g de beurre



Préparation :

1. Fouettez les œufs avec six cuillères à soupe de sucre.
2. Ajoutez la farine puis le lait. Mélangez bien l'ensemble.
3. Pelez les pommes et coupez-les en cubes.
4. Faites revenir les cubes de pomme dans le beurre avec deux cuillères à soupe de sucre pour les caraméliser.
5. Versez le tout dans un plat préalablement beurré et mettez à four chaud pendant 3/4 d'heure.
6. Saupoudrez de sucre vanillé et dégustez tiède ou froid.