

Flognarde aux pommes

les ingrédients :

- 3 pommes
- 50g de beurre
- 2 c. à s. de vanille liquide
- 115g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 100g de farine
- 40cl de lait (vache ou végétal)



La recette :

Peler les pommes, émincer les quartiers et les faire revenir dans une poêle, avec les 2 cuillères à soupe de vanille, 15 gr de sucre et le beurre.

Fouetter les œufs puis, y incorporer 100 gr de sucre, la pincée de sel et mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter la farine tamisée et enfin le lait petit à petit.

Huiler un plat, disposer les pommes, puis verser la préparation.

Les pommes vont bouger dans le plat quand vous verserez la préparation, mais vous pouvez toujours, si nécessaire, répartir à nouveau les pommes à l'aide d'une cuillère, d'une fourchette, une fois la préparation versée.

Faire cuire 40 minutes à 170°-180°