



Crumbles

Flognarde aux pommes



50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

233

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la flognarde aux pommes

5 Pomme(s)

4 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

100 g **Sucre semoule**

100 g **Farine**

40 cl **Lait demi-écrémé**

10 cl **Crème liquide
(fleurette)**

1 c. à soupe **Eau de fleur
d'oranger**

Ingrédients pour le moule

1 **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- 3 Incorporer petit à petit la farine en mélangeant bien afin d'éviter les grumeaux.
- 4 Verser le lait puis la crème liquide en mélangeant entre chaque ajout.
- 5 Parfumer à l'eau de fleur d'oranger.

Étape 2

Préparation des pommes

- 1 Eplucher les pommes à l'aide d'un économe, ôter le coeur et les pépins avec un vide-pomme.
- 2 Couper les pommes en fines lamelles avec un couteau éminceur.
- 3 Incorporer les lamelles de pommes à la pâte.

Étape 3

Cuisson

- 1 Beurrer si besoin le moule à manqué rond.
- 2 Verser la pâte dans le moule.
- 3 Faire cuire pendant 30 minutes environ selon la puissance du four.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la flognarde du four, laisser refroidir dans le moule avant de démouler.
- 2 Servir chaud ou tiède.