

Flognarde aux pommes

Pour 4 à 6 personnes :

- 3 pommes
- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 20 g de beurre
- 4 c.s. de sirop d'érable ou de calvados ou de rhum
- 20 cl de lait



1. Pelez les pommes, coupez-les en 4 et retirez les pépins. Puis émincez chaque quartier en morceaux.
2. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Ajoutez les morceaux de pommes et faites les colorer. Déglacez avec le sirop d'érable (ou à défaut avec le calvados ou le rhum), roulez bien les morceaux de pommes dedans.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Préparez l'appareil à flognarde. Dans un saladier, battez énergiquement les oeufs à l'aide d'un fouet, puis ajoutez successivement le sucre, la farine et enfin le lait.
5. Répartissez les morceaux de pommes dans un moule à manqué (préalablement beurré s'il n'est pas en silicone). Versez l'appareil à flognarde par-dessus. Glissez au four à 180°C pour 30min de cuisson. Laissez refroidir une trentaine de minutes avant de démouler. Dégustez tiède ou froid.