

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Recettes pour 6/8 personnes
Préparation 20 mn
Cuisson 30 à 40 minutes

Préparation

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante)

Casser les oeufs dans un saladier, y ajouter le sucre en poudre, bien battre.

Ajouter la farine progressivement, mélanger pour obtenir une pâte sans grumeaux.

Ajouter le lait et la crème, battre à la fourchette jusqu'à à obtention d' une pâte fluide.

Les pommes épluchées et coupées en lamelles fines sont incorporées à la pâte.

Verser le tout dans un moule, métallique de préférence à bord haut de 28cm, préalablement beurré.

Mettre au four environ 30 à 40 minutes

Surveiller la cuisson, dès que la pointe d'un couteau piquée dans le gâteau reste sèche, la flognarde est cuite.

Démouler sur une grille ou un plat.

Peut être consommée tiède ou froide.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Après de nombreuses recherches, concernant la " Flognarde ".

Mon coup de coeur à été, celle proposée par la Ferme pédagogique de la Ribiere de Bord.

Cette recette simple et délicieuse est possible avec tous les fruits de saison.

Merci à Anne-Marie pour cet excellent gâteau.

Le blog de la Ferme <http://www.fermedelaribiere.net>



Ajouter un commentaire

FLOGNARDE AUX POMMES (recette limousine)



Ingrédients

4 oeufs
100 g de sucre
150 g de farine
50 cl de lait
20 cl de crème
fraîche épaisse
3/4 pommes

