

FLOGNARDE AUX POMMES

Pour 6 personnes
60 g de farine
100 g de sucre
75 cl de lait tiède
3 oeufs
300 g environ de pommes reinette
50g de beurre
2 sachets de sucre vanillé
Sucre glace
Sel

Verser la farine, le sucre et le sel dans une jatte. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant soigneusement à la cuillère de bois pour éviter les grumeaux. Délayer petit à petit avec le lait. Beurrer largement un plat en terre. Peler et émincer finement les pommes. Les disposer dans le plat. Les saupoudrer de sucre vanillé et les parsemer de petits flocons de beurre. Verser la pâte dessus. Faire cuire 50 min dans le four préchauffé sur th. 7 à 8 ou 220°. Déguster tiède poudré de sucre glace.