

Traditionnelle Flognarde aux pommes

Un délicieux dessert aux pommes, originaire du Limousin.



Ingrédients

100 g de farine
100 g de sucre
5 oeufs
6 belles pommes
3 dl de lait
2 cas d'huile
2dl de creme fraiche liquide
sel

[Tous les ingrédients](#)

Préparation

- Mélanger les œufs battus et l'huile
- Ajouter doucement la farine en remuant
- Ajouter le lait et remuer
- Ajouter le sucre et remuer
- Pincée de sel
- Beurrer généreusement votre moule.
- Diposer au fond du moule les pommes épluchées, évidées et tranchées dans la hauteur.
- Verser ensuite la pâte sur les pom