# LA FLOGNARDE

C'est un dessert corrézien, sorte de pâte à crêpes, cuit au four accompagnées de pommes.

## La recette

- Préchauffez le four thermostat 6/7 et beurrez un grand moule à tarte.
- Dans un saladier, cassez les œufs et ajoutez le sucre.
- Incorporez la farine tamisée au mélange.
- Ajoutez le lait et bien mélanger.
- Épluchez, tranchez et ajoutez les pommes.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez.
- Faire cuire pendant environ 30 minutes.

## Ingrédients

3 pommes

1/2 litre de lait entier

4 oeufs

200 g de sucre

100 g de farine

## Conseil de mamie

Froide ou tiède selon votre convenance. A la place des pommes, remplacez par des cerises et vous obtiendrez un clafoutis.

©CorrèzeTourisme