**Flognarde aux poires**

Ingrédients

140 gr de sucre en poudre

70 gr de farine

3 œufs

200 ml de crème liquide

300 ml de lait

6 poires

Dans un saladier mélanger la farine et le sucre

Ajouter les œufs

Délayer avec la crème puis avec le lait

Peler et couper les poires en quartiers

Déposer ces dernières dans un plat beurré

Recouvrir avec la préparation crème

Parsemer de beurre

Saupoudrer de sucre cassonade

Cuire four chaud 180° environ 40 mn