



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Flognarde aux pommes et fève tonka

La flognarde est un dessert originaire du Limousin voisin du clafoutis surtout à base de pommes ou de poires. C'est un dessert rapidement préparé qui peut se déguster tiède ou froid.



INGREDIENTS :

3 œufs
150 gr de sucre semoule
70 g de farine
150 ml de crème liquide
250 ml de lait
3 pommes
2 càs de calvados (ou de rhum)
Fève tonka
2 càs de cassonade

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.
Dans un saladier ou dans le robot, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la farine, la crème, le lait, le Calvados et l'équivalent d'une demi-fève tonka râpée.
Eplucher, épépiner et couper les pommes en tranches assez épaisses.
Déposer les lamelles de pomme dans le moule en silicone.
Recouvrir avec l'appareil.
Enfourner pendant environ 40 m.
Saupoudrer de cassonade et remettre au four pendant 10 minutes.
Attendre 15 minutes avant de démouler la flognarde sur le plat de service.
Ce dessert peut se déguster tiède ou froid, selon le goût de chacun.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>