

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Flognarde aux pommes

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients :

5 pommes
4 œufs
80 g de farine blanche T45
50 g de maïzena
100 g de sucre en poudre
50 g de beurre
40 cl de lait entier
3 bouchons de calvados ou de rhum
Une pincée de sel

Préparation :

Epluchez les pommes et coupez-les en dés.
Dans un saladier, fouettez les œufs, la pincée de sel et le sucre.
Ajoutez la farine et la maïzena, mélangez.
Incorporez le beurre fondu, mélangez et ajoutez le rhum ou le calvados et le lait. Mélangez.
Beurrez et farinez un moule de 26 cm de diamètre ou plus.
Répartissez les dés de pommes dans le moule puis versez la pâte par-dessus.
Mettez à cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
Servez tiède ou froid.