

Flognarde aux Poires

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|---------------------|----------------|
| - POIRE(S) AU SIROP | 1 grosse boîte |
| - OEUF(S) | 3 |
| - BEURRE | 60 g |
| - LAIT | 0.5 litre |
| - FARINE | 100 g |
| - SUCRE SEMOULE | 150 g |
| - SUCRE VANILLE | 1 sachet |
| - SEL | 1 pincée |

Recette:

- Egouttez et coupez les poires en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites chauffer le lait doucement.
- Faites fondre le beurre dans le moule (à tarte ou à tatin) doucement au micro-onde.
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec 100g de sucre, la farine et la pincée de sel pour obtenir une pâte lisse.
- Beurrez convenablement votre moule avec le beurre fondu puis versez le surplus dans la pâte en ajoutant aussi le sucre vanillé et petit à petit le lait chaud.
- Déposez les morceaux de poires dans le fond du moule.
- Versez la pâte doucement sur l'ensemble. Saupoudrez les 50g restant de sucre et enfournez pendant 30 à 35 minutes.
- Servez la flognarde chaude, tiède ou froide !

