

Flognarde limousine aux pommes



Connaissez-vous la **flognarde** (ou **flaugnarde**) limousine ? Non ! Mais si... si vous faites des clafoutis autrement qu'avec des cerises... (*Attention ! le clafoutis Limousin ne se fait qu'avec des cerises !*) vous faites des **flognardes** ! La **flognarde** c'est la même pâte (à crêpes) que pour un clafoutis mais avec des autres fruits. En Limousin, pays des pommes, on fait de délicieuses **flognardes** aux pommes. Et comme toujours, il existe des recettes différentes selon les familles...

- Pour 6 Pers.
- Préparation 20 min
- Cuisson 1 h environ
- Pas cher
- Facile

Spécialité du Limousin, la flognarde dont le nom dérive de l'ancien français fleugne (mou, douillet) est tout simplement le nom donné au clafoutis d'hiver, quand les fruits utilisés sont la pomme ou la poire à la place des cerises. Célèbre également en Auvergne ou dans le Périgord, la flognarde se caractérise par sa texture qui rappelle un mélange de flan et de crêpe soufflée. Un entremets délicieusement frais et réconfortant !

INGREDIENTS

- 5 pommes
- 4 œufs
- 8 c. à soupe de sucre
- 5 c. à soupe de farine
- 1/4 de litre de lait
- 60 g de beurre

(bon, personnellement j'ajoute 2 c. à soupe de rhum)

PRÉPARATION

- 1- Fouettez les œufs avec six cuillères à soupe de sucre. Ajoutez la farine puis le lait. Mélangez bien l'ensemble.
- 2- Préchauffez le four à 180°C
(pour un four à chaleur tournante, température moins élevée ou moins de temps de cuisson)
- 3- Pelez les pommes et coupez-les en cubes (ou en tranches). Faites revenir les pommes coupées dans le beurre avec deux cuillères à soupe de sucre pour les caraméliser.
- 4- Versez le tout dans un plat préalablement beurré et mettez à four chaud pendant 3/4 d'heure.
- 5- Surveillez quand même la cuisson de temps en temps (*la **flognarde** ne doit pas être grillée*)
- 6- Saupoudrez de sucre vanillé et dégustez tiède ou froid.

ASTUCES

Vous pouvez remplacer les pommes par des **poires**, des **prunes**, des **abricots**....
... et c'est toujours aussi délicieux...

Si vous avez des grumeaux dans votre pâte, mixez-la au mixeur plongeant.