

## ***FLOGNARDE AUX POMMES***

### Ingrédients pour 4 personnes

- 6 c. à soupe de farine
- 6 c. à soupe de sucre
- 3/4 de l de lait
- 6 oeufs entiers
- 1 zeste de citron ou de la vanille
- 30 g de beurre
- 3 pommes fruits

### Préparation

- Dans une terrine, mettre la farine et le sucre en délayant avec le lait.
- Ajouter les oeufs entiers bien battus. parfumer avec un zeste de citron râpé ou un peu de vanille. Beurrer une tourtière ou un moule à gâteau à fond mobile.
- Mettre des quartiers de pommes dans le fond et verser la préparation dessus, disposer quelques noisettes de beurre.
- Mettre au four assez chaud (190°C) pendant 30 mn environ.
- Cet entremet doit gonfler lorsqu'il est cuit. Le saupoudrer de sucre et d'amandes grillées.