



*Recette : Flognarde aux fruits de saison*



*Cuisson : 35 mn*

*Thermostat : 180*

*Ingrédients :*

- ∴ 80g farine*
- ∴ 150 g sucre (j'en mets 130 seulement)*
- ∴ 20cl crème semi épaisse*
- ∴ 4 œufs*
- ∴ 1/2 sachet de levure chimique*
- ∴ éventuellement 1 sachet de sucre vanillé*
- ∴ 1/3 l de lait froid*
- ∴ fruits qui ne dégorgent pas trop (pommes, poires, kiwi, prunes, etc... ou mélange - la banane c'est moins top, mais c'est une question de goût) en quantité de façon à recouvrir le fond du plat*

*Préparation :*

*Mélanger dans un saladier farine, sucre et levure, puis ajouter les œufs, puis la crème, puis le lait.*

*Couper les fruits en quartiers, en 1/2 ou en rondelles suivant le fruit et en tapisser le fond d'un plat allant au four. La quantité n'est pas importante, elle dépend de la taille du fond du plat.*

*Préchauffer le four Th 225.*

*Laisser cuire 35mn (j'éteins le four au bout de 25mn à 30mn et je laisse dedans). La cuisson est importante, c'est ce qui lui donne son moelleux : si trop cuit c'est caoutchouteux, si pas assez cuit, ça manque de tenue.*