



Crumbles

# Flognarde aux poires



**1h05** **20 min** **45 min** **0** **244**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la flognarde

2 **Poire**  
130 g **Sucre semoule**  
100 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 cl **Lait demi-écrémé**  
1 **Beurre**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation de la flognarde aux poires

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- 2 Ajouter le lait tout en continuant à mélanger la préparation.
- 3 Dans un saladier, battre les oeufs en omelette.
- 4 Verser les oeufs dans la préparation et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- 5 Peler et couper les poires en lamelles.

## Étape 2

Montage et cuisson

- 1 Verser les lamelles de poires dans la préparation.
- 2 Beurrer et fariner un plat à gratin.
- 3 Verser la préparation dans le plat à gratin et mettre à cuire au four à 200°C (Th.6-7) entre 30 à 45 minutes selon l'épaisseur de la préparation.

## Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le plat du four et déguster tiède ou froid.

