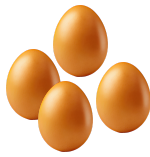


Flognarde aux pommes

INGRÉDIENTS



5 pommes



4 œufs



200 gr de sucre



un peu de beurre
pour le moule



100gr de farine



50 cl de lait

USTENSILES



1 saladier



1 balance de
cuisine



1 louche



1 verre
doseur



1 économe



1 couteau



1 fouet



1 plat



1 four

PRÉPARATION

0



Vérifier que l'on a bien tous les ingrédients.

1



Casser 4 œufs dans un saladier.

2



Peser à l'aide d'une balance 200 grammes de sucre et les mettre dans le saladier avec les œufs.

3



Battre les œufs avec le sucre à l'aide du fouet pour rendre le mélange mousseux.

4



Ajouter 100 grammes de farine et mélanger.

5



A l'aide d'un verre doseur, mesurer 50 cl ou 500 mL ou 0,5 L de lait.

6



Incorporer le lait dans la préparation.

PRÉPARATION

7



Peler les pommes avec un économe.

8



Couper les pommes en petits morceaux.

9



Incorporer les pommes dans la préparation.

10



Beurrer le moule.

11



Fariner le moule (enlever l'excédent de farine).

12



Verser la préparation dans le moule.

13



Mettre au four pendant 30 minutes.

14

Déguster !

