

Flognarde aux poires

Pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre:

- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de vanillé
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 cs d'eau de vie de poire
- 3 grosses poires



Préchauffer le four à 170°.

Fouetter les oeufs avec les sucres et le sel, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter la farine tamisée puis délayer avec le lait. Parfumer avec l'eau de vie de poire (facultatif). La pâte doit être bien lisse.

Pour la version thermomix, il suffit de placer tous les ingrédients de la pâte dans le bol et de mixer 30 sec à vitesse 6.

Peler et épépiner les poires puis les tailler en cubes. Les répartir dans le moule (beurré s'il n'est pas en silicone). Verser la pâte dessus et enfourner. Laisser cuire 40 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>