



## **Flognarde aux poires**

Pour 4 personnes

### **INGRÉDIENTS**

500 g de poires (3 poires) épluchées, épépinées et coupées en fines lamelles

150 g de farine

2 oeufs

100 g de sucre

1/2 litre de lait

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de rhum

Beurre

### **PRÉPARATION**

Mettez la farine dans un plat. Réalisez une fontaine et cassez-y les oeufs.

Battez-les à la fourchette.

Ajoutez le sucre et la pincée de sel.

Mélangez le tout aux oeufs battus.

Incorporez petit à petit le lait au mélange, jusqu'à obtenir une pâte assez homogène et assez liquide.

Parfumez avec le rhum.

Déposez les lamelles de poires dans un moule bien beurré et versez la pâte par-dessus.

Parsemez de noisettes de beurre.

Faites cuire 30 minutes à four préchauffé à 190°C

**Vapeur combinée 190°C / 30 minutes**