Flognarde de la Marmotte

L'été dernier j'ai eu la chance d'être accueilli dans les Pyrénées Orientales par la Marmotte et son Jacques, deux amis qui me sont chers. Ce séjour m'a permis outre d'agréables balades dans la montagne, de prendre le train jaune (mais c'est un autre sujet) et aussi de gouter et de me régaler avec la flognarde de Dame Marmotte !

Un dessert facile et rapide à faire que je vous recommande. Alors voici la version de la flognarde que m'a concocté la Marmotte.

Ingrédients :
Base :
75 g sucre
75 g farine
2 œufs
25 cl de lait

Complément :
Selon votre goût, raisins secs, pommes, abricots ou autre. Habituellement la Marmotte utilise des raisins secs, mais ce jour là ce fut un essai, tout à fait réussi, avec des abricots.

Préparation :
Préchauffer le four à 160°C.

Mélanger le tout et mettre l'appareil dans un grand moule à tarte beurré.

Mettre dans le four environ 20 minutes.

Se mange tiède.

Bon appétit !

Définition de la Flognarde

Tekiro

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le jeudi 21 mars 2013
Consultable en ligne : http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/13448-flognarde-marmotte.html