Flognarde aux poires

Recette:

Ingrédients :

- 6 poires
- 60g de farine
- 150g de sucre
- 3 œufs
- 30 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- beurre

Préparation :

- ✓ Préchauffez votre four à 180°C
- ✓ Fouettez les œufs entiers avec 130 g de sucre vigoureusement à la main.
- ✓ Tamisez la farine et incorporez-la à la pâte, mélangez puis ajoutez le lait et la crème fraîche liquide.
- ✓ Réservez au frais.
- ✓ Pelez, épépinez et coupez les poires en lamelles.
- ✓ Beurrez un moule rectangulaire, saupoudrez-le du sucre restant.
- ✓ Répartissez les lamelles de poires sur le fond puis versez la pâte dessus.
- ✓ Faites cuire 45 min au four.