ATELIER AOFFERT PAR VOTRE MAGASIN

Flognarde aux pommes & aux noix

Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Portions : 4

INGREDIENTS

- 100 g de farine
- 25 g de sucre (selon votre goût)
- 2 œufs
- 20 cl de lait EPEAUTRE NOISETTE
- 50 g de noix
- 2/3 pommes
- Huile d'olive, sel

PREPARATION

- Mélanger les ingrédients secs dans un saladier
- Battre les œufs dans un autre saladier et y ajouter le lait
- Verser ce mélange sur les ingrédients secs
- Bien mélanger avec le fouet
- Concasser des noix
- Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux
- Les faire revenir dans une poêle préalablement chauffée et huilée
- En laisser qlq unes dans la poêle et réserver le reste
- Bien remélanger la pâte et verser pour obtenir une épaisseurd'1 cm
- Faire cuire de chaque côté au moins 5 min
- Découper en 8 portions

- A Déguster au petit déjeuner, au goûter ou en dessert

ATELIER AOFFERT PAR VOTRE MAGASIN