



Pomme,

♪ pomme,

pomme, ♪

pomme !



la flognarde *la flaunharda*

Pour 4/6 personnes

Ingrédients :

- 100 g de farine de froment
- 100 g de sucre
- 5 œufs
- 500 ml de lait
- 2 pommes
- une pincée de sel

Variantes : raisins secs, poires, prunes, myrtilles, abricots, cerises (attention vous risquez de faire un clafoutis), etc.

Per 4/6 personas

- *100 g de farina de blat*
- *100 g de sucre*
- *5 cacaus*
- *500 ml de laite*
- *2 pomas*
- *'na pinçada de sau*

Quò se pòt far ambe: rasims secs, peras, prunas, airas, abricòts, cireisas (atencion quò sirá un clafotis...), echa.

Recette :

S'il est un dessert facile à faire, c'est bien la flognarde, *la flaunharda*. *Sabetz far las crespas ?* Vous savez faire les crêpes ? Alors vous savez faire la flognarde !

1. *Boirar*, mélanger la farine et le sucre, la pincée de sel et les œufs.
2. *Voidar lo laite*, vider le lait délicatement sans faire de grumeaux, *per pas que quò s'agrumellessa*.
3. Couper les pommes en lamelles et les rajouter à la pâte (la pâte doit être comme celle des crêpes).
4. Beurrer un moule, *engraissar 'na tòla e enfornar*, mettre à cuire 30 min dans le four préchauffé sur th.7 à 8 ou 220 degrés.

La flognarde va gonfler et faire de jolies montagnes. On dirait les puy du pays, *los puegs dau país*. Zut ! *'las van s'esclafoirar*, elles vont s'aplatir en sortant du four. À manger chaud.

Le catalogue des producteurs du PNR de Millevaches en Limousin est à retrouver sur le site internet du Parc dans la rubrique « brochure ».

