



Pomme,

♪ pomme,

pomme, ♪

pomme !



# la flognarde

# la flaunharda

## Ingrédients :

Pour 4/6 personnes

- 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 : *ra-sims secs, peras, prunas, airas, abricòts, cireisas (atencion quò sirá un clafotis...), echa.*



Le catalogue des producteurs du Parc est en ligne sur [www.pnr-millevaches.fr](http://www.pnr-millevaches.fr)

## 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'agrumessa*.
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 puys du pays, *los puegs dau país*. Zut ! *'las van s'esclafoirar*, elles vont s'aplatir en sortant du four. À manger chaud.

