Flognarde aux kiwis

Ingrédients nécessaires

sucre blanc : 60g
beurre : 20g
kiwi : 5
farine : 3cs
lait : 50cl
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

La flognarde (peut aussi s'écrire flaugnarde) est une spécialité originaire du Limousin. C'est un délicieux dessert dans lequel on intègre les fruits de son choix. Aujourd'hui, Lapinou t'apprend à en faire une aux kiwis.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 200°C. Puis, beurre un plat à tarte avec la moitié du beurre et épluche les kiwis. Coupe les en quartiers et dispose-les au fond du plat.

Etape 2

Mets le sucre, le sel et les œufs dans un saladier.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Ajoute la farine et mélange au batteur électrique.

Etape 4

Ajoute le lait et mélange à nouveau.
Les adultes, s'ils le souhaitent, peuvent ajouter du rhum pour parfumer ce dessert.

Etape 5

Verse la garniture sur les kiwis et coupe le reste du beurre en morceaux. Dispose ces morceaux sur le dessus du plat.

Etape 6

Enfin, demande à un adulte de faire cuire ta flognarde pendant 30 minutes à 200°C. Bonne dégustation !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite