

## Flognarde aux poires

*Ce dessert est typique du Limousin mais on le trouve également en Auvergne. La flognarde est un gâteau à base de pâte à crêpes qui ressemble à un flax de par sa texture.*

*Traditionnellement on incorpore dans la flognarde des morceaux de pommes mais on peut la trouver aux poires, à l'abricot ou à la cerise. Mais n'allez pas dire que c'est un clafoutis, vous risqueriez de vexer les limousins. Le mot flognarde dérive des mots occitans fleanhe et fleanhard qui signifient doux ou duvet en référence à la texture et à la gourmandise de ce dessert.*

*Pour 6 personnes*

*4 poires fondantes - 100 g de farine - 80 g de sucre - 75 cl de lait entier - 4 œufs  
5 cl d'eau de vie de poire (ou rhum ou fleur d'oranger) - 30 g de raisins secs - 1 pincée  
de sel - 20 g de beurre (pour le plat) .*

*Allumez le four : 210°*

*Faire macérer les raisins secs dans un peu d'eau et l'alcool choisi.*

*Pelez et taillez les poires en lamelles relativement épaisses.*

*Dans un saladier, mélangez farine et sel et faire un puits. Battre les œufs en omelette plus le sucre en poudre en un mélange moussoux et le verser dans le puits. Incorporez peu à peu le lait, mélangez pour obtenir une pâte lisse et ajoutez les raisins secs égouttés. Beurrez un plat à bords hauts, couchez les lamelles de poires et recouvrir avec précaution la pâte.*

*Mettre dans un four 35 min environ. Saupoudrer éventuellement de sucre glace.*

*Servir tiède de préférence.*

