

Chaussons aux échalotes et reblochon

Bonjour à toutes et tous

Quand mes aventures « nouveaux boulot » me laissent passer le week-end en famille sur Valence, je ne peux pas m'empêcher d'aller faire un tour au magasin paysan Court-Circuit voir les nouveautés côté fruits et légumes

Soupe potiron tomate (veloutée)

Bonjour à toutes et tous

Octobre est venu, baisse des températures aussi, ainsi que ses petits irritants : les bobos d'hiver. Il n'a fallu qu'un matin à 5° et hop

Flognarde aux poires

Bonjour à tous et toutes,

Nous avons tendance à l'oublier, mais la [poire](#) n'est pas qu'un fruit d'automne / hiver. Il existe plusieurs variétés de poire d'été, souvent très fondantes et très fruitées. Mes producteurs de fruits/légumes favoris à Court Circuit en ont d'ailleurs quelques excellentes variétés.

Le blog recèle déjà d'un grand nombre de recettes typées automne/hiver (un peu riches), mais il a une recette plus légère « dégustable » sur la fin d'été. J'ai égrené un certain nombre d'idées avant de sélectionner de la **flognarde** aux poires alias le clafoutis « made in Auvergne ».

Côté réalisation, c'est aussi simple et rapide à préparer. Côté dégustation, si vous me permettez l'expression c'est une véritable « tuerie » gustative : c'est très fondant, un peu plus humide que le clafoutis, ultra parfumé (vive l'alcool de poire). Les poires fonctionnent très harmonieusement avec la pâte crémeuse, apportant une saveur fine et douce. De plus, la variété de fin d'été sélectionnée (*La Louise bonne*) est une vraie perle côté parfum. Bref, tout le jury s'est bien vite resservit, et mon grand plat n'a pas duré le repas.

Recette validée, je la partage avec vous. J'espère que vous pourrez vous régaler autant que nous, et ce peu importe l'occasion de réalisation (dessert, goûter,...) ou la variété de poire utilisée. Bonne journée!



- FLOGNARDE AUX POIRES -

Flognarde aux poires

Flognarde aux poires



Une recette facile et délicieuse de flognarde aux poires, un clafoutis made in Auvergne aux poires, très parfumé et fondant. Un régal pour les gourmands !

Saison de la recette : Mi Août à Mars

- Pour 4 personnes :
- 3 à 5 poire ((5 louise bonne ou 3 grosses poires))
- 3 œufs
- 60 g de farine
- 120 g de cassonade
- 30 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de cognac ou d'alcool de poire
- un peu de beurre pour le moule

1. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Incorporez ensuite la farine.
2. Faites chauffer le lait avec la crème jusqu'à ébullition.
3. Incorporez ce mélange à la préparation {œufs/sucre/farine} à l'aide d'un fouet. Incorporez également l'alcool si désiré.
4. Lavez les poires, pelez les, retirez le cœur puis coupez-les en lamelles très fines. Disposez les 2/3 des

lamelles au fond d'un plat à gratin beurré.

5. Versez la pâte sur les poires, puis répartissez sur le dessus le restant de lamelles de poires.

6. Enfournez pour 40 à 45 minutes à 180°C.

- La farine est remplaçable par de la farine de riz ou de la maïzena pour une version sans gluten.
- Si vous utilisez des poires d'hiver un peu dures, n'hésitez pas à précuire vos poires au sirop avant utilisation dans la flognarde
- *A l'avance* : Ce dessert est réalisable 24h à l'avance. Conservez au réfrigérateur.

Dessert, Fruits

Française

flognarde aux poires



Flognarde aux poires

Découvrez aussi

Des idées de desserts de fin d'été :

- [Cobbler de prunes au sarrasin](#)
- [Tarte aux mirabelles](#)
- [Raisin rôti au four et fromage blanc](#)



Raisin rôti au four et fromage blanc

Comment conserver les tomates en bocaux ?

Bonjour à tous,

Malgré la préparation du déménagement, je m'adonne encore à ma petite lubie de fin d'été : les conserves, et en particulier les conserves de tomates.

Mijoté haricots blancs, tomate et fenouil

Bonjour à toutes et tous

Le fenouil est un légume avec lequel je me suis largement réconciliée en apprenant à le cuisiner. Les tous premiers essais ont été moyennement réussis en raison de sa saveur anisée, parfois difficile à gérer.

Sirop de Thym maison

Bonjour à toutes et tous,

Alors que nous nous rapprochons doucement de l'automne, il est temps pour nous de finir les conserves du potager. Sans doute comme moi avez vous mis en bocal tomates et fruits d'été.. mais avez vous aussi pensé aux sirops médicinaux que nous pouvons préparer par nous même ?

Petits moelleux figues et poires

Bonjour à toutes et tous

Sur la fin des vacances, les tous premiers fruits de fin d'été sous apparus : des figues, quelques poires, quelques prunes, plein de mûres dans la forêt..

Porridge salé tomate – sarrasin

Bonjour à toutes et tous

Si vous fréquentez les blogs de cuisine, peut être avez-vous déjà vu passer des recettes de porridge, une recette de petit déjeuner sucré à base de flocons de céréales et de lait/lait végétal.