

# 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 avis une recette plus légère « dégustable » sur la fin d'été. J'ai égrené un certain nombre d'idée 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 c'est très fondant, un 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 vrai 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 peut 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



© Au Fil du Thym

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](#)



© Au Fil du Thym

Raisin rôti au four et fromage blanc