

FOUNIARDE

ou FOUGNARDE ou FLOGNARDE

- 3 œufs
- 3 c. à s. bombées de sucre
- 3 c. à s. bombées de farine
- 25 cl de lait

Au choix :

- Pommes
- Poires
- Prunes ou pruneaux
- Raisins frais ou secs
- Cerises
- Abricots

Pourquoi pas un mélange ou bien d'autres fruits...

Mélanger les œufs, le sucre, la farine et le lait. Ajouter les fruits éventuellement coupés en dés ou dénoyautés et cuire dans un moule à manqué beurré (diamètre 30cm environ) à four chaud à thermostat 7 (200°C) pendant environ 45 minutes selon les fruits.





Poire

Abricot



Cerise



Pomme

Raisins

