

FLOGNARDE

3 oeufs
100g de farine
100g de sucre
25cl de lait
un peu d'eau de vie



La flognarde est une véritable institution, sucrée ou salée, elle est partout et, comme pour la mique, il y a autant de recettes que de bonnes tables.

Battez les œufs et le sucre .ajoutez la farine puis le lait, ainsi qu'un peu d'eau de vie ou d'eau de fleur d'oranger,.

Mettez dans un moule beurré et passez à bonne température 30 minutes dans un four préalablement préchauffé.

Le dessus de la flognarde doit être bien gonflé et d'un beau brun doré.