FLAUGNARDE AUX POIRES

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 3 Œufs
- 6 Poires
- 130 g de Sucre Semoule
- 20 g de Sucre Roux
- 60 g de Farine
- 20 g de Beurre + pour le moule
- 30 cl de Lait
- 25 cl de Crème

Préparation :

- . Faire fondre le beurre et le mélanger au fouet avec les œufs et le sucre semoule.
- . Incorporer la farine et bien mélanger.
- . Ajouter le lait et la crème.
- . Couper en lamelles les poires épluchées.
- . Beurrer un moule.
- . Mettre les poires et les saupoudrer de sucre roux.
- . Verser la pâte dessus.
- . Préchauffer le four à 180° et cuire 45 minutes.