

Flognarde aux Pommes
80 portions



1. 3 kg de pommes bio
1,6 kg de Clafoutis Bio alsa Professionnel
5 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio

Préchauffer votre four à 180°C.

Laver et couper les pommes en morceaux.

Délayer la préparation alsa Professionnel dans le lait froid.

Verser le mélange dans un moule beurré, puis y répartir les morceaux de pommes.

Cuire à 180°C pendant 25 à 30 minutes.

Saupoudrer de cannelle avant de servir.