



## LES RECETTES DE CAMEMBERT

### FLANGNARDISE NORMANDE

*Crème aux baies de gou qi zi marinées au pommeau*  
*Cuisson: 20 mn*

Ingrédients (pour 8 personnes):

5 pommes  
125 grs de farine  
100 grs de sucre  
4 oeufs  
15 cl de lait  
10cl de crème liquide  
1/2 camembert 1/2 affiné  
50 grs de beurre  
1 pincée de sel  
Cannelle et muscade  
Vanille en gousse



Peler les pommes ,évider couper en dés faire revenir au beurre avec la pincée de cannelle et muscade ; tiédir le lait et la crème avec le 1/2 camembert coupé et un tiers de gousse de vanille lorsque le camembert est fondu ; oter la gousse et mixer .

Blanchir les oeufs et le sucre incorporer la farine tamisée puis le mélange «lait crème camembert» et enfin les pommes. Beurrer généreusement un moule à manquer diamètre 27 puis déposer la flangnarde , cuire au four à 180 ° pendant 20 mn .

Crème anglaise : 1/2 l de lait entier 8 jaunes d'oeufs 100 grs de sucre.

Blanchir jaune et sucre verser le lait entier chaud sur ce mélange puis remettre ds la casserole pour cuire à la nappe . Mettre 1 bonne cuillère à soupe de baies de gou qi zi ( ou raisins secs si vous ne trouvez pas de baies ) dans 20 cl de pommeau. Chauffer, flamber laisser réduire puis incorporer à la crème anglaise.