Corrèze (19) : la flaugnarde aux pommes, le dessert limousin des maisons de campagne

18/11/2026 à 11h30



LE PLAT DU JOUR – Corrèze (19), La flaugnarde aux pommes. Dans le Limousin, la saison des pommes donne envie de sortir le plat en terre et de préparer une **flaugnarde**, également appelée flognarde selon les usages locaux. C’est un dessert d’une grande simplicité : des fruits en morceaux, une pâte aux œufs et au lait, un four chaud. La surface dore ; le centre garde une douceur presque crémeuse.

Une spécialité de Corrèze (19) : l’histoire du plat

Sa parenté avec le clafoutis est évidente. En usage traditionnel, le clafoutis désigne plus particulièrement la préparation aux cerises ; avec des pommes, des poires ou d’autres fruits, on parle volontiers de flaugnarde. Les appellations varient d’une famille à l’autre : il n’existe ni décret de cuisine domestique ni recette unique.

La Corrèze et les départements voisins sont des terres de vergers. Les pommes du Limousin, notamment les Golden produites sous appellation, se prêtent bien à une cuisson où elles doivent rester à la fois tendres et reconnaissables. La recette proposée est une version maison pour six personnes, dans l’esprit de celles transmises de génération en génération.

La recette familiale : pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes. **Cuisson :** 35 à 40 minutes. **Difficulté :** Très facile.

Les ingrédients

- 4 ou 5 pommes fermes du Limousin (environ 700 g)
- 4 œufs
- 110 g de farine
- 120 g de sucre, plus une cuillerée pour le dessus
- 45 cl de lait entier
- 25 g de beurre pour le plat
- 1 pincée de sel
- Facultatif : quelques gouttes de vanille ou un peu de rhum

La préparation, étape par étape

1. **Préparer les fruits.** Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un plat à gratin ou à tarte d’environ 26 cm. Épluchez les pommes, retirez les pépins, puis coupez-les en fines lamelles ou en quartiers réguliers.
2. **Battre les œufs.** Fouettez les œufs avec le sucre et le sel jusqu’à ce que le mélange soit homogène. Versez la farine tamisée, puis incorporez le lait progressivement pour éviter les grumeaux. Parfumez légèrement, si vous

le souhaitez.

3. **Monter le dessert.** Répartissez les pommes sur le fond du plat beurré. Versez doucement l'appareil pour bien entourer les fruits. Les pommes peuvent affleurer à la surface : elles caramélliseront légèrement.
4. **Cuire sans brusquer.** Enfournez pour 35 à 40 minutes à 180 °C. La flaugnarde doit être dorée et prise au centre, tout en restant souple. Le temps varie avec la hauteur du plat et la quantité de jus des fruits.
5. **Laisser tiédir.** Laissez reposer une dizaine de minutes. Ajoutez une légère pluie de sucre juste avant de servir. La flaugnarde se déguste tiède, à température ambiante ou froide le lendemain.

Les astuces du terroir

Ne surchargez pas en farine : on cherche un dessert entre flan et gâteau, pas une pâte compacte.

Choix des pommes : une Golden du Limousin convient très bien ; des variétés qui tiennent la cuisson peuvent aussi fonctionner.

Petit budget : une façon de cuisiner les pommes qui commencent à s'abîmer, à condition de retirer toutes les parties endommagées.

Sources et crédits

Recette rédigée pour Fdesouche à partir des traditions régionales, avec des quantités et étapes adaptées à une cuisine domestique. Pour en savoir plus : Office de tourisme Terres de Corrèze – Flognarde aux pommes ; 750g – La flognarde et sa tradition.

Photographie : Photo authentique d'un clafoutis aux pommes utilisé pour illustrer la famille des flaugnardes, Sunny

Ripert, Wikimedia Commons, CC BY-SA 2.0 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Clafoutis_aux_pommes,_August_2008.jpg). Image réelle du plat, sans génération par IA.