

LE CLAFOUTIS DE POIREAUX ET LARDONS

Pour 5 personnes

Préparation: 15min

Temps de cuisson: env. 35 min

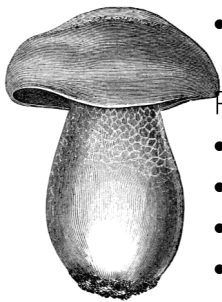
INGREDIENTS

Pour le moule

- Beurre et chapelure

Pour le clafoutis

- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 20cl de crème fraîche entière
- 25cl de lait
- 10g de Maïzena
- 200g de lardons
- 1 poireau
- Poivre du moulin



MATERIEL NECESSAIRE

- 1 poêle
- 1 plat à tarte de 25cm de diamètre



1. Faîtes revenir les lardons dans une poêle et pendant ce temps, nettoyez le poireau et coupez-le en rondelles.
2. Une fois les lardons revenus, égouttez-les, réservez-les et poêlez les poireaux dans le gras des lardons pendant 5min. Réservez-les aussi.
3. Préchauffez le four à 200°C. Mélangez dans un saladier les œufs entiers et les jaunes, la crème et la Maïzena. Poivrez.
4. Ajoutez les lardons et les poireaux à la préparation et mélangez-les bien. Versez le tout dans un moule beurré et tapissé de chapelure.
5. Faites cuire à four chaud pendant 35 à 40min.
6. Servez chaud ou tiède.

NOTRE SUGGESTION: dégustez ce clafoutis avec une salade verte en accompagnement.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.