



CLAFOUTIS AUX ASPERGES VERTES



Facile

Préparation: 15 mn si les asperges sont déjà cuites

**Cuisson: 20 à 25 mn en moules individuels
45 à 50 mn dans un grand plat.**

Pour 6 ramequins:

500 g d'asperges vertes
2 œufs moyens
12,5 cl de crème (légère éventuellement)
10 cl de lait
60 g de parmesan
2 tomates
Un peu de pesto
Sel et poivre blanc

Préchauffer le four à 170°.

Garder 1 asperge coupée en 2 dans le sens de la longueur par assiette pour la présentation.

Couper les queues d'asperges en rondelles et garder les têtes entières ou les émincer dans le sens de la longueur.

Battre les œufs, ajouter le lait, la crème et le parmesan, assaisonner avec un peu de sel (pas trop à cause du fromage) et poivrer.

Incorporer les asperges et verser dans des ramequins individuels ou dans un plat beurré.

Pour démouler facilement les clafoutis, chemiser les ramequins avec du film alimentaire résistant à la cuisson.

Enfourner 20 à 25 minutes. Une lame piquée dans le ramequin doit ressortir nette.

Attendre quelques minutes pour démouler et déposer le clafoutis sur une assiette entouré de dés de tomates et de quelques gouttes de pesto.

J'ai précisé poivre blanc, car si on met un poivre noir ou même plus rare comme du poivre cubèbe, il y a des tâches dans l'appareil du clafoutis et c'est moins joli.

Pour la cuisson de l'appareil, il est important que le four ne soit pas plus chaud que 170°, pour que la "pâte" une fois cuite soit lisse lorsqu'on la coupe.