



Clafoutis aux poireaux, fromage et lardons

Ingrédients:

120 gr de farine T65

30 gr de farine T110

1c à c de sel fin, poivre

100 gr de fromage rapé

2 oeufs

240 ml de lait

Quelques lardons

Le blanc de 4 à 5 poireaux (selon la grosseur)

1 c à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le four sur 200°

Lavez et coupez le blanc des poireaux en fines tranches. Chauffer une sauteuse avec l'huile et faites suer les poireaux à feu doux pendant 15 à 20 minutes en leur ajoutant 1 c à soupe d'eau. Saler et poivrer les légèrement. Faites tiédir.

Dans un saladier mettre les farines, le sel, le lait et les oeufs. Battre pour obtenir une pâte lisse.

Ajoutez le fromage râpé et versez dans un plat allant au four.

Garnir de la préparation aux poireaux et des lardons.

Cuire environ 30 minutes.