

# CLAFOUTIS aux POIREAUX et au COMTÉ

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4

Préparation : 15 min / Cuisson : 10 + 25 min

Difficulté : Très Facile

**Matériel** : Ici un petit plat rond à gratin diamètre 18 cm

## *INGRÉDIENTS*

- 2 œufs et 2 jaunes • 20 cl de crème liquide légère • 25 cl de lait • 15 g de maïzena • 3 poireaux
- 100 g de comté • sel, poivre, muscade • huile d'olive • pour le moule : beurre et chapelure

## *RÉALISATION*

Préchauffer le four th7, 200°C. Beurrer un moule, saupoudrer de chapelure et réserver au frais.

Émincer finement les poireaux, les laver et bien les égoutter.

Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 10 minutes).

Délayer le lait et la maïzena au fouet. Ajouter la crème, les œufs et les jaunes. Puis le comté râpé, un peu de sel, de poivre et de muscade. Ajouter les poireaux tiédés, mélanger et verser dans le moule. Enfourner pour 25 minutes, le dessus doit être bien doré.