

CLAFOUTIS FACON LORRAINE



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Mimi du blog "Les Recettes de Mimi"

j'ai juste ajouté des dés de jambon !

Ingrédients :

- 2 œufs + 2 jaunes
- 250 g de lait entier
- 250 g de crème liquide
- 20 g de beurre pour le moule
- 20 g de maïzena
- noix de muscade
- sel, poivre
- 200 g de poitrine fumée
- 75 g de dés de jambon
- 200 g d'emmental râpé

Matériel :

- moule tablette

Préparation:

- Préchauffer votre four à 180°C
- Poser le moule tablette sur la plaque perforée
- Mettre les lardons dans le bol et faire revenir pendant 10 minutes en sens inverse à 100° vitesse 1 en ôtant le gobelet puis égoutter et réserver
- Mettre ensuite dans le bol, les œufs entiers et les jaunes, puis le lait et la crème liquide, la maïzena, le sel, le poivre, un peu de noix de muscade râpée et mixer 1 minute à vitesse 4 jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène
- Tapisser le fond du moule tablette de lardons et dés de jambon et des trois quarts de l'emmental râpé
- verser délicatement la préparation dessus et parsemer le dessus du reste d'emmental râpé
- Enfourner au four et laisser cuire pendant 35 minutes
- Servir chaud avec une petite salade