



Les Jardins
DE MALEVERGNE
LÉGUMES ET OEUFS

CLAFOUTIS AUX POIREAUX

- **1 Kg de poireaux**
 - **4 œufs**
 - **200 g de lardons**
 - **80 g de farine T65**
 - **½ litre de lait entier**
 - **50 g de St Nectaire fermier (ou Capelou ou Tomette de la famille Traverse à Carlux)**
 - **1 noix de beurre**
 - **huile d'olives**
 - **muscade, sel, poivre.**
- Couper le vert des poireaux. Fendez les blancs dans le sens de la longueur, puis coupez-les finement et lavez les.
- Faîtes chauffer une grande poêle avec 4 à 6 cuillères à soupe d'huile d'olives, ajoutez les blancs de poireaux, salez, poivrez. Couvrez et faites cuire 15 min à feu doux.
- Faîtes revenir les lardons.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Mélangez farine et œufs puis le lait petit à petit ; ajoutez la muscade râpée, le sel, le poivre et les lardons.
- Versez dans un moule à manqué beurré les poireaux fondus puis l'appareil à clafoutis. Déposez le fromage coupé en tranches sur le dessus.
- Enfournez le plat pour 40 min de cuisson.

Servir chaud, tiède ou même froid !