

Clafoutis de camembert aux pleurotes

Les ingrédients pour 4 personnes

1 camembert putôt jeune
500 g de pleurotes
25 g de beurre
3 oeufs
1 bonne pincée de muscade
20 cl de crème fraîche
1 belle échalote
4 brins de cerfeuil
Lait

Gratter la croûte du camembert et le couper en 2 dans l'épaisseur, puis recouper chaque disque en 8 parts.

Nettoyer et couper les champignons en morceaux.

Faire fondre l'échalote émincée dans le beurre chaud et ajouter les champignons. Les faire sauter à feu assez vif jusqu'à ce que leur eau s'évapore. Les champignons doivent être légèrement dorés. Saler et poivrer.

Dans un saladier battre les oeufs avec la crème, la muscade et un peu de lait. Ajouter le cerfeuil ciselé, sel et poivre.

Beurrer 4 petits plats à gratin individuels et répartir les champignons. Déposer 4 morceaux de camembert croûte vers le haut et verser le mélange oeufs, lait, crème.

Faire cuire au four préchauffé à 180° pendant 25 mn.

Servir tiède avec une salade assaisonnée de crème fraîche et de vinaigre de cidre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>