

Clafoutis au saumon fumé et citron vert



Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 œufs + 2 jaunes

25 cl de lait

25 cl de crème liquide

20 g de maïzena

250 g de saumon fumé

2 citrons verts

20 g de beurre pour les plats à gratin

Chapelure

Sel et poivre du moulin

Beurrer les plats à gratin et les saupoudrer de chapelure.

Tailler le saumon fumé en petits morceaux. Laver et râper le zeste des citrons vert.

Dans un saladier mettre les œufs et les jaunes, verser le lait et la crème. Mélanger bien et ajouter les zestes de citrons vert, la maïzena (je la délaie dans un petit bol à part avec un peu de l'appareil à clafoutis avant de la mettre dans le saladier) un peu des sel (attention le saumon fumé est déjà salé), du poivre et un peu de jus de citron vert (facultatif). Mélanger pour obtenir une préparation homogène.

Répartir dans les plats à gratin les morceaux de saumon fumé et recouvrir délicatement de l'appareil à clafoutis. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 35 mn (adapter suivant le four).

Vin conseillé : un Riesling

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>