



*Entrées chaudes aux légumes*

# Poireaux et lardons en clafoutis



**1h25** **20 min** **1h05** **0** **386**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le clafoutis

40 g **Beurre**  
20 cl **Lait entier**  
60 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Parmesan**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour les poireaux

300 g **Poireau**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
100 g **Lardon(s)**

## Étape 1

### Préparation du clafoutis

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper les extrémités des blancs de poireaux, bien les laver sous l'eau courante. Les couper en rondelles, réserver.
- 3 Dans une poêle, faire chauffer l'huile sur feu vif, ajouter les lardons et les faire revenir pendant 1 minute.
- 4 Baisser sur feu moyen, ajouter les rondelles de poireaux et remuer.
- 5 Continuer la cuisson pendant environ 20 minutes en remuant régulièrement, puis retirer du feu. Réserver dans une assiette.
- 6 Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 7 Verser le beurre dans un saladier, ajouter la farine et mélanger avec un fouet.
- 8 Ajouter les oeufs, continuer à mélanger.
- 9 Ajouter le lait peu à peu, tout en continuant à mélanger.
- 10 Ajouter le parmesan, saler légèrement, poivrer. Continuer à mélanger pour amalgamer tous les ingrédients.
- 11 Bien répartir les poireaux et les lardons sur le fond d'un

plat allant au four.

**12** Verser la préparation aux oeufs sur les poireaux et les lardons.

**13** Enfournier et faire cuire pendant 45 minutes.

## **Étape 2**

### Dressage

**1** Sortir le clafoutis du four, le servir tiède.