



Entrées chaudes aux produits de la mer
Clafoutis de la mer



35 min 15 min 20 min 0 422
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
clafoutis**

140 g **Thon au naturel**
8 **Crevettes roses**
20 cl **Lait concentré non
sucré, entier**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 g **Emmental**
1 c. à soupe **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

**Ingrédients pour le
dressage**

120 g **Rillettes**
4 tranche(s) **Pain(s) de
campagne**
1 **Zeste(s) de citron**
1 **Ciboulette**
1 **Basilic**

Étape 1

Préparation de l'appareil à clafoutis

- 1 Ecraser le thon dans un bol à l'aide d'une fourchette.
- 2 Ajouter le lait concentré et les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre, ajouter le persil et l'emmental. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) et placer les moules sur une plaque à pâtisserie.

Étape 2

Cuisson des clafoutis

- 1 Garnir les moules de préparation aux 3/4 à l'aide d'une cuillère à café.
- 2 Décortiquer les crevettes roses, en ajouter 2 sur chaque clafoutis.
- 3 Glisser au centre du four et laisser cuire pendant 20 min.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les clafoutis du four et les laisser tiédir quelques minutes avant de les démouler.
- 2 Tailler des tranches dans la baguette à l'aide d'un couteau scie.
- 3 Tartiner les tranches de pain de rillettes à l'aide d'un couteau.
- 4 Disposer harmonieusement les clafoutis sur un plat de service.
- 5 Déposer les tartines de rillettes autour des clafoutis.
- 6 Zester le citron à l'aide d'un zesteur.
- 7 Décorer avec de la ciboulette, du basilic et les zestes de citron puis servir.