



Entrées chaudes à la viande

Clafoutis salés au magret fumé et pruneaux



30 min **15 min** **15 min** **0** **371**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Appareil à clafoutis

60 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 cl **Lait entier**
50 g **Tomme de brebis**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Garniture

16 unité(s) entière(s)
Pruneau(x)
16 tranche(s) **Magret(s)
de canard séché(s)**
1 **Huile de colza**
1 **Farine**

Étape 1

Préparation de l'appareil à clafoutis

- 1 Râper la Tome de brebis.
- 2 Verser la farine, le sel et le poivre dans un saladier et former une fontaine.
- 3 Incorporer les oeufs un à un en veillant à ne pas former de grumeaux.
- 4 Ajouter le fromage de brebis râpé.
- 5 Incorporer le lait petit à petit.

Étape 2

Montage et cuisson des clafoutis

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dénoyer les pruneaux.
- 3 Retirer la peau grasse des lamelles de magret.
- 4 Huiler et fariner les ramequins.
- 5 Entourer chaque pruneau d'une lamelle de magret.
- 6 Déposer 4 pruneaux au magret dans chaque ramequin.
- 7 Répartir l'appareil à clafoutis dans les ramequins.

8 Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Laisser tiédir les clafoutis pendant quelques minutes.

2 Les démouler et les déposer sur les assiettes de service.

3 Déguster les clafoutis chauds ou tièdes.