

Secret de Chef n° 6

LE CLAFOUTIS
DE SAUMON
AUX POIREAUX



LE CLAFOUTIS DE SAUMON AUX POIREAUX

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 blancs de poireaux
- 2 pavés de saumon sans peau
- 2 œufs
- 20 cl de crème fleurette
- muscade et curry
- 36 g farine
- huile d'olive

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Couper en tronçons (pas trop épais) les blancs de poireaux et les faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Doucement.

Pendant ce temps, découper le saumon en petits carrés et les disposer dans le plat à gratin (ou ramequins).

Ajouter aux poireaux, le sel et le poivre puis continuer la cuisson, doucement pendant 10 min. Les disposer ensuite sur le saumon.

Dans un saladier, battre les œufs, la crème et la farine et verser ensuite dans le plat à gratin (ou ramequins). Parsemer de muscade et de curry et enfourner à 170°C pendant 25 à 30 min.