

Clafoutis

au saumon *et poireaux*



INGRÉDIENTS : 4 PER.

300 g de saumon cuit
3 poireaux
1 oignon
3 œufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de vin blanc
20 cl de crème liquide
10 cl de lait
Sel, Poivre

Préchauffe le four à 180°C.

Nettoie et émince les oignons et les poireaux. Découpe le saumon en petits dés et réserve. Dans une sauteuse, fais revenir les poireaux et les oignons pendant 10 minutes dans de l'huile d'olive. Déglace en ajoutant le vin blanc. Sale et poivre . Dans un saladier, fouette les œufs, la crème et le lait afin d'obtenir un appareil à clafoutis. Dispose les poireaux et oignons dans le fond d'un plat à gratin puis les dés de saumon. Verse l'appareil. Enfourne 30 minutes avant de servir.