

Clafoutis lardons, roquefort et noix



Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

100 g de lardons fumés maigres

60 g de cerneaux de noix

100 g de roquefort

3 œufs + 2 jaunes

50 cl de lait

2 c à s d'huile de noix

100 g de farine

2 brins de thym

Sel et poivre du moulin

Faire rissoler les lardons dans une poêle et les égoutter sur du papier absorbant.

Tamiser la farine dans un saladier, ajouter sel et poivre, mélanger et creuser en fontaine.

Verser les œufs battus en omelette au centre, mélanger peu à peu tout en intégrant le lait (ou tout mettre dans le mixer et mixer !). Ajouter ensuite l'huile de noix et le roquefort émietté. Mélanger sans mixer.

Beurrer un plat à gratin, répartir les cerneaux de noix grossièrement concassés, les lardons, le thym effeuillé puis verser la pâte. Cuire environ 45 mn à four préchauffé à 210°. Servir bien chaud avec une salade verte à l'huile de noix et au vinaigre de Xérès.

En petits plats individuels compter environ 30 mn de cuisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>