

Clafoutis léger au saumon fumé et à l'oseille



Me revoilà après un bon week-end avec une délicieuse recette salée ! Un clafoutis tout léger, alliant le saumon fumé et l'oseille qui est un très bon accord. Ce clafoutis est une création et j'ai donc opté pour le faire en forme de cake car je trouvais sympa de le coupé en tranches. Par ailleurs j'ai remplacé la crème fraîche par de la faisselle pour que ce soit plus léger et de plus j'avais un pot énorme que personne ne mangeait alors pour éviter de le jeter une petite recette ! Ce clafoutis était vraiment excellent, fondant, moelleux et très savoureux !

Pour environ 4 à 5 personnes

Ingrédients:

80g de saumon fumé

3 feuilles d'oseille

3 oeufs

2 jaunes d'oeufs

350g de faisselle

2c. à soupe de Maïzena

Sel et poivre

Préparation:

Coupez le saumon fumé en petits morceaux. Ciselez l'oseille.

Dans un saladier, battez les oeufs entiers avec les jaunes d'oeufs. Incorporez successivement la Maïzena, la faisselle, le sel et le poivre, mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse. Ajoutez alors les morceaux de saumon fumé et l'oseille, mélangez de nouveau bien.

Versez cette préparation dans le moule à cake légèrement beurré, enfournez et faites cuire 35 à 40min, le dessus doit être bien coloré.

Servez chaud ou froid, les deux sont très bons accompagné ou non d'une salade.