

Clafoutis aux poireaux et aux épices Indiennes



Je commence le week-end en vous proposant un clafoutis, mais pas n'importe lequel ! Un clafoutis salé ! C'est vraiment très très bon. L'accord du poireau avec les épices Indiennes, notamment le curry est vraiment succulent. Ce clafoutis a été fort apprécié.

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

4 blancs de poireaux

3 oeufs entiers + 2 jaunes

40g de beurre +un peu pour le moule

35cl de crème liquide allégée

2c. à soupe de Maïzena

1c. à café rase d'épice "Mélange Indien"

1c. à café rase de sel

Poivre

Préparation:

Lavez et essuyez les poireaux. Emincez-les finement. Faites-les fondre 10 à 15min à feu très doux avec le beurre en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Beurrez un moule rond.

Battez les oeufs entiers et les jaunes dans un grand saladier. Incorporez successivement la Maïzena, la crème, sans cesser de remuer pour obtenir une consistance lisse et onctueuse. Ajoutez les poireaux, le sel, le poivre et enfin les épices. Mélangez bien.

Versez la préparation dans le moule, enfournez et laissez cuire 35 à 40min. Servez à la sortie du four.