

## **Clafoutis aux Poireaux**

**Ingrédients :    Pour 4 personnes**

- 2 blancs de poireaux
- 3 œufs
- 100 g de lardons
- 50 g de beurre
- 100 g de fromage râpé
- 1 c. à soupe de farine
- 20 cl de crème
- 20 cl de lait
- sel, poivre



**Préparation :**

- Laver et couper en rondelles les poireaux
- Faire blanchir les lardons.
- Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les lardons puis les poireaux et ensuite la farine.
- Bien les mélanger.
- Puis le lait, la crème, le sel *avec modération*, le poivre.
- Verser dans un plat au four.
- Ajouter du fromage.
- Cuire au four 30 min à 180°.