

CLAFOUTI DE PLEUROTÉS AU CAMEMBERT



Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 150-200 gr de pleurotes
- 2 œufs
- 1 dl de crème fraîche épaisse; vous pouvez aussi remplacer par du lait de riz
- 1 ou 2 échalote(s) grise(s)
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 1/2 camembert; vous pouvez également remplacer par 100 gr de fromage à pâte molle (exemple : Cabricharme) ou suivre votre inspiration...
- 1 peu de beurre ou d'huile d'olive
- Sel, poivre, noix de muscade

Recette :

Lavez le cerfeuil et faites le sécher dans 1 essuie.

Coupez le 1/2 camembert dans le sens de la longueur et grattez la couche "fleurie".

Découpez ensuite chaque morceau en 3 ou 4 triangles.

Mettez le four à préchauffer à 180°-200°C.

Découpez les échalotes en julienne et faites les revenir dans 1 poêle avec de l'huile d'olive ou du beurre à feu doux.

Découpez les pleurotes et ajoutez les dans la poêle.

Mettez sur feu vif et remuez régulièrement, salez et poivrez.

Ciselez le cerfeuil finement.

Une fois que les pleurotes sont bien dorés, retirez-les du feu.

Battez dans un grand bol : les 2 œufs et la crème épaisse (ou le lait de riz), salez, poivrez et ajoutez le cerfeuil ainsi que de la noix de muscade.

Disposez les pleurotes dans de petits ramequins pouvant aller au four.

Ajoutez le mélange œufs/crème/cerfeuil par-dessus.

Finissez en disposant les triangles de camembert par-dessus, côté "croûte" vers le haut.

Enfournez quand le four est chaud.

Comptez 15 à 20 minutes de cuisson environ.

Le clafouti peut être retiré du four quand il est bien doré au niveau de la croûte.

Suggestion de présentation:

Le clafouti peut se manger accompagné de pain et d'une petite salade à la moutarde

Bon appétit!