

Clafoutis aux asperges blanches

Temps de préparation: < 15 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes):

Clafoutis aux asperges blanches ,

Préparation : 20 mn ,

Cuisson : 20 mn à 180 ° ,

Pour 4 pers ,

Il faut ;

1 kg d'asperges blanches ,

2 pieds de cive ,

200 g de lardons fins ,

2 oeufs ,

50 cl de crème liquide ,

20 g de beurre ,noix de muscade ,

sel et poivre du moulin,

Préparation:

Peler les asperges.

Coupez les pointes d'asperges " 10 cm env " et coupez le reste des tiges en rondelles.

Cuisez les pointes d'asperges 5 mn dans de l'eau frémissante ou à la vapeur.

Dans une petite sauteuse mettre à fondre le beurre puis les lardons et la cive émincée et faites revenir cet ensemble pour 7 à 8 mn sur feu doux, poivrez et saler " très " légèrement les lardons étant toujours assez salés.

Mettez cette préparation dans de petits ramequins, puis disposez dessus les pointes d'asperges.

Dans une petite jatte, battez les 2 oeufs avec les 50 cl de crème liquide, salez et poivrez légèrement puis ajoutez une pincée de noix de muscade râpée puis versez cette préparation dans les ramequins.

Enfournez four préchauffé à 180 ° pour 20 mn

