

Clafoutis de Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers aux pointes vertes, lard et oignons rouges



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 40 min.

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers
- 1 botte d'asperges vertes
- 4 œufs
- 50 cl de lait entier
- 100 g de farine
- 2 oignons rouges
- 80 g de lard fumé
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Préparez la pâte, pour ce faire, dans un saladier cassez les œufs et battez-les énergiquement.
3. Ajoutez la farine en pluie fine sans cesser de remuer.
4. Incorporez le lait tout en fouettant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
5. Préchauffez la plancha du barbecue. Snackez les asperges préalablement lavées et épluchées. Lorsqu'elles commencent à colorer légèrement, ajoutez les oignons épluchés et hachés grossièrement ainsi que le lard. Lorsque le mélange est bien coloré, assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin. Débarrassez.
6. Dans un plat à gratin, déposez en couches successives des morceaux de Reblochon, les asperges snackées et la pâte à clafoutis.
7. Enfournez pour 35 minutes. Lorsque le clafoutis est bien doré, plantez un couteau au centre pour vérifier la cuisson.
8. Sortez-le du four, laissez revenir à température et servez tiède.



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de remplacer les asperges par des légumes d'été grillés tel que les courgettes, poivrons et aubergines.