

CLAFOUTIS DE POIREAUX ET SAINT JACQUES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : facile
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 35 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de noix de Saint-Jacques
- 200 g de blancs de poireaux
- 20 g de beurre + 20 g pour le moule
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide
- 20 g de Maïzena
- 50 g de chapelure
- 1/2 cc de curry
- sel, poivre

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°. Beurrer un moule de 25 cm de diamètre et saupoudrer le fond de chapelure.
2. Tailler les noix de Saint-Jacques en rondelles d'1 cm d'épaisseur (les miennes n'étaient pas très grosses, je les ai seulement fendues en deux dans l'épaisseur). Laver et émincer les poireaux. Les placer dans une poêle avec 20 g de beurre et les cuire 7 min environ à feu doux et à couvert. Saler et poivrer.
3. Tapisser le fond du moule de poireaux puis de Saint-Jacques.
4. Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs et les jaunes avec le lait et la crème. Incorporer la Maïzena et le curry. Saler et poivrer. La préparation doit être lisse et homogène. Personnellement, j'ai tout mixé dans le bol du thermomix. Verser délicatement sur la garniture.
5. Enfourner et laisser cuire 35 min.

PS : si vous utilisez des Saint Jacques surgelées, les décongeler dans du lait pour qu'elles restent moelleuses. Vous pouvez également les faire revenir dans un peu de beurre et les flamber au cognac.