

CLAFOUTIS AUX CEPES

Ingrédients :

500G de cèpes

50 cl crème fraîche

2 œufs et 2 jaunes

200 gr lardons fumés

2 échalotes

1 gousse d'ail

persil / Thym / huile d'olive

20 g de beurre,

sel et poivre

Recette :

Dorer les lardons et les cèpes à feu vif avec huile 5 mn.

Ajouter beurre, échalotes, ail et thym et laisser mijoter 5 mn.

Mélanger les œufs entiers et les jaunes avec la crème fraîche et le persil

Ajouter sel et poivre selon goût.

Mettre les cèpes dans des moules, verser dessus la préparation aux oeufs et mettre au four 20 Mn environ th 5/6.