

Clafoutis aux poireaux & à la fourme d'Ambert



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 30 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes :

- 1 cs d'huile d'olive
- 2 blancs de poireaux
- 2 œufs
- 150 ml de lait
- 100 g de tofu soyeux (ou de crème fraîche)
- 10 g d'arrow root (ou de Maïzena)
- 80 g de fourme d'Ambert
- 2 cs de gomasio
(mélange de sel et de sésame broyé, en magasin bio)
- sel, poivre



Audalacuisine

✓ **Préparation :**

Émincez finement les blancs de poireaux. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir les poireaux pendant quelques minutes. Baissez le feu, salez, poivrez et faites cuire à feu doux et à couvert pendant une dizaine de minutes. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, battez les œufs avec le lait et le tofu soyeux. Ajoutez l'arrow root et mélangez de nouveau. Assaisonnez avec le gomasio.

Huilez 4 ramequins. Répartissez les poireaux et la fourme d'Ambert coupée en morceaux dans les ramequins. Versez l'appareil à clafoutis.

Enfournez pour 20 minutes et dégustez bien chaud accompagné d'une salade.

www.audalacuisine.com