

# CLAFOUTIS DE POIREAUX AU CAMEMBERT



## *Ingrédients:*

*Temps de préparation : 15 minutes*

*Temps de cuisson : 30 minute*

- 500 g de poireaux
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 1/2 camembert placé au frais
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- beurre
- sel et poivre
- noix de muscade râpée

## *Les étapes*

Préchauffez votre four à thermostat 6 (180°C).

Dans un saladier, mélangez les œufs et la farine, ajoutez la crème ou le lait, les poireaux, du sel, du poivre et la noix de muscade râpée et mélangez le tout. Versez le mélange dans votre moule beurré, et répartissez les dés de camembert.

Faites cuire au four 30 min environ.

Source : <https://recette-de-cuisine.aufeminin.com/w/recette/r5447/clafoutis-de-poireaux-au-camembert.html>