

## CLAFOUTIS AUX LARDONS ET CIBOULETTE



C'est une recette idéale pour un soir où rentrez tard du travail, enfin, pas forcément, tout simplement un soir où il nous faut quelque chose qui sorte un peu de l'ordinaire et qui soit vite fait. Les enfants adorent (enfin, les miens en tous cas !). J'ai déniché cette recette de clafoutis sur le blog "[Les gourmandises de Sylvie](#)".

### Ingrédients pour 4 gros mangeurs :

- 100grs de lardons allumettes (ou si vous n'avez pas, du jambon en dés)
- quelques brins de ciboulette (ou autre selon le goût, j'ai aussi mis un peu de menthe)
- 3 oeufs
- 50grs de gruyère rapé
- 30 grs de beurre pour beurrer les moules, sauf si vous utilisez des empreintes en silicone (Demarle, évidemment c'est le top !)
- 25cl de lait
- 10cl de crème fraîche
- 21grs de fécule (maïzena pour moi)

### Préparation (top chrono !) :

- Beurrez les moules si ceux-ci ne sont pas en silicone, sinon, passer à l'étape suivante,
- Préchauffer le four th 6 (180°C).
- Casser les oeufs et les battre dans un cul-de-poule, puis ajouter la fécule. Mélanger puis incorporer petit à petit le lait et la crème. Ajouter la ciboulette lavée et coupée.
- C'est déjà fini ! Enfin, il faut quand même mettre la préparation dans les moules ou empreintes (ben oui, quand même!).
- Enfourner pour 25 à 30 minutes et déguster !