

Les Recettes de Tína

Petit clafoutis aux asperges



Ingrédients :

- 4 asperges blanches - 80 gr de petits pois surgelés - 80 gr de fromage râpé - 4 œufs + un jaune - 20 cl de crème et 20 cl de lait
- 2 oignons nouveaux
- sel, poivre et quelques brins de ciboulette ciselés

Préparation :

- Préchauffer le four à 180⁰
- Pelez les asperges et coupez la base pour ne garder que deux tiers
- Plongez les dans l'eau bouillante salée et laissez cuire 5 min - Egouttez-les et coupez les tronçons de 1 cm
- Emincer les oignons en conservant un tiers de leur queue
- Casser les Œufs dans un saladier puis fouetter avec le jaune supplémentaire, la crème et le lait
- Ajouter le gruyère, les asperges, les oignons et les petits pois surgelés
- Saler, poivrer et mélanger
- Répartir dans des moules individuels et glisser au four 20 min
- Décorer de ciboulette et servir chaud.