

Clafoutis au saumon et ciboulette

Ingrédients

4 tranches de saumon fumé
200 ml de crème liquide
3 oeufs
100 gr de fromage blanc
2 cs de maïzena
ciboulette ciselée
poivre

Mélanger les oeufs, la maïzena, la crème et le fromage blanc

Ajouter le saumon coupé ainsi que la ciboulette

Poivrer

Répartir dans des moules gratins beurré

Cuire four chaud 190° une trentaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>