

Clafoutis individuels d'épinard saumon fumé

Pour 4 clafoutis de 10 cm

- 3 tranches de saumon fumé
- 150 gr de pousses d'épinards frais
- 3 oeufs
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse allégée

Vire

- 6/7 billes de mozzarella
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Étapes

- Casser les oeufs dans un saladier, saler et poivrer
- Battre les oeufs avec la crème et ajouter les épinards déjà cuits.
- Les ajouter dans la préparation aux oeufs
- Couper le saumon en petits morceaux et les disposer au fond des moules à tartelette
- Ajouter de la préparation aux oeufs dans chaque moule
- Enfoncer 3 ou 4 morceaux de Mozzarella à l'intérieur.
- Faire chauffer le four à 180° puis lorsqu'il est chaud, enfourner pour 30 minutes environ. Démouler à la sortie du four et servir avec un peu de salade

