

Clafoutis à la Dorade et Topinambour



6 personnes

5 min préparation

15 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 380 g** de Soupe Dorade, Topinambours, Sarrasin la belle-iloise
- 3 œufs**
- 2 cuillères à café** de fécule de pomme de terre (env. 15 g)
- 30 g** d'emmental râpé
- Sel

Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 210°C (th. 6/7)
- 2- Mélanger les œufs, la fécule de pomme de terre et le sel jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis ajouter le contenu de la boîte de soupe et mélanger de nouveau
- 3- Répartir dans 6 plats à gratin individuels
- 4- Parsemer de fromage râpé
- 5- Enfourner à four chaud pendant 15 min
- 6- Servir accompagné d'une salade verte dans le cas d'un plat