

Clafouti aux Épinards, Pancetta Grillée et Dés de Fêta

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- ÉPINARDS	600-700g frais
- OIGNON(S)	½
- EAU	1 fond
- OEUF(S)	2
- FARINE	40g
- LAIT	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- FÊTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- ANETH	
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- CRÈME FRAÎCHE	8 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez les branches des épinards.
- Faites revenir l'oignon émincé doucement dans du beurre chaud pendant 2 minutes puis ajoutez les feuilles d'épinard et couvrez. Remuez de temps en temps. Ajoutez alors un fond d'eau (5-7 cl) et laissez étuver pendant 10 minutes. En fin de cuisson, découvrez, salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin. Déposez-y les épinards cuits.
- Coupez la fêta en gros dés, poivrez-la puis répartissez-les sur les épinards.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Versez ce mélange sur les épinards et la fêta. Saupoudrez le tout de gruyère râpé et d'aneth.
- Coupez les tranches de pancetta en dés et faites-les légèrement griller (ils cuiront encore au four) dans une poêle chaude avec un filet d'huile.
- Répartissez alors les dés de pancetta sur le gruyère.
- Enfourez pour 20 minutes puis laissez refroidir.
- Répartissez alors le clafouti dans des ramequins individuels. Nappez d'une cuillère à soupe de crème fraîche.
- Enfourez au micro-onde pour 2 minutes.
- Servez sans attendre.

Remarque:

A partir de DI-436

Accompagnez de pain.