

CLAFOUTIS AUX POMMES ET MAROILLES

● Budget : **

● Difficulté : *

● Temps de préparation : 15 mn

● Temps de cuisson : 45 mn

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 180°.
- Poêler les lardons à feu vif. Les égoutter.
- Éplucher et couper la pomme en morceaux. Couper le Maroilles en petits dés.
- Dans un saladier, battre les œufs jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Y ajouter la farine tamisée, puis le lait, la crème fraîche, la pomme et le Maroilles coupés en petits dés, les lardons et le genièvre. Saler raisonnablement, poivrer.
- Beurrer le moule à clafoutis.
- Y verser la préparation.
- Faire cuire 45 minutes à 180°.
- À mi-cuisson, couvrir d'une feuille de papier aluminium.
- Servir accompagné d'une salade.

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 60 g de farine
- 3 gros œufs
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 200 g de Maroilles
- 1 pomme Boskoop
- 200 g de lardons
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cl de genièvre

C'est par le décret du 24 mai 1976 que le Maroilles devient AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et en 1996 le Maroilles est reconnu AOP (Appellation d'Origine Protégée) par l'Union Européenne.

