



Recette de clafouti épinards, gorgonzola et noix

Animé par Chantal Dumont (info@cabajette.be)



Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 600g épinards frais (ou 1kg pour les gourmands d'épinards !)• 60g gorgonzola• 1 gousse ail• 2 oeufs• 100g farine• 30cl lait• 1 grosse poignée de noix (pignons de pin dorés)• Sel, poivre	<ul style="list-style-type: none">• 1 poêle• 1 saladier• 1 cuillère / fourchette• 1 plat à tarte

Etape 1 : Laver les épinards, enlevez les queues et bien les essorer

Etape 2 : Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire « cuire », transpirer les épinards pendant quelques minutes (réduction de moitié) et ensuite bien égoutter les épinards pour enlever l'eau et saler, poivrer

Etape 3 : Faire chauffer le four à 200°

Etape 4 : Battre les œufs avec la gousse d'ail pressée et la farine et le sel, poivre et le lait

Etape 5 : Découper en petits morceaux le gorgonzola et hacher les noix

Etape 6 : Beurrer votre moule à tarte et déposer les noix et le gorgonzola et ensuite ajouter le mélange œufs et les épinards

Etape 7 : Faire cuire pendant 40/45 minutes au four à 180°C, le clafouti doit être un peu doré

Vous pouvez déguster votre clafouti avec une petite salade ou des crudités. Pour ceux qui adorent les épinards, ce clafouti peut être fait avec 1kg d'épinards.

Vous pouvez également faire ce clafouti avec du chèvre (à la place du gorgonzola) et de la pulpe de tomates (300g d'épinards et du chèvre (200g) et 400g de pulpe de tomates...