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