

CLAFOUTIS DE PISSENLIT

Recette pour 2 personnes

2 petites bottes de pissenlit (200 g environ)

100 g de faisselle

1 oignon

2 œufs

3 Càs de parmesan

Huile d'olive, beurre, sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C.

Émincer l'oignon. Enlever la base du pissenlit, le laver et l'émincer grossièrement. Dans une poêle, faire revenir l'oignon avec 3 Càs d'huile d'olive. Ajouter le pissenlit et cuire à couvert pendant 2 minutes. Éteindre et mettre dans un bol. Mélanger les œufs à la faisselle, ajouter le parmesan, saler et poivrer. Enfin, incorporer les légumes.

Verser ce mélange dans deux moules individuels préalablement beurrés et cuire pendant une dizaine de minutes. Ils doivent gonfler et dorer. Servir tiède (c'est meilleur mais c'est aussi bon froid) !

