



## « Déclinaison de poireaux »

*Pour 6 personnes*

### ■ Le clafoutis aux blancs de poireaux

*600 g de blancs de poireaux, 2 œufs, 25 cl de crème allégée, 50 g de fromage râpé, sel et poivre.*

Mettre les blancs de poireaux à cuire dans de l'eau bouillante bien salée pendant 8 minutes environ.

Rafraîchir les blancs de poireaux dans de l'eau très froide.

Couper les en tronçons puis disposer les dans 6 petits plats à gratins. Incorporer à la crème allégée, les œufs et le gruyère râpé. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Garnir les petits plats à gratin avec cet appareil.

Cuire au four pendant 30 minutes à 150°C. Servir chaud.

### ■ Flan de poireaux au ris d'agneau et son coulis.

*500 g de ris d'agneau, 1 kg de poireaux, 3 œufs, 2 dl de crème allégée, 0,5 dl d'eau, sel, poivre et muscade.*

Laver et émincer finement les poireaux.

Dans une sauteuse à feu doux, étuver les poireaux avec l'eau pendant 20 minutes. Passer au mixeur.

Mettre les ris d'agneau dans une casserole d'eau froide salée. Porter lentement à ébullition puis les rafraîchir et les égoutter. Couper les ris en petits dés et faites les revenir dans une sauteuse à feu vif.

Mélanger les œufs, la crème et la purée de poireaux. Saler et poivrer. Répartir dans les ramequins la crème de poireaux et les morceaux de ris d'agneau.

Cuire au bain marie pendant 30 minutes dans un four à 180 °C. Démouler les flans sur des assiettes, les entourer de coulis et servir chaud.

### ■ Le coulis

*3 tomates, 1 échalote, huile d'olive et ail des ours*

Laver, émincer et épépiner les tomates. Faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive puis ajouter les tomates. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à obtention d'une compotée.

Ajouter l'ail des ours.

**Recette proposée par :**

Philippe Casteran

Hôtel de Lorraine

122 rue du Roi Stanislas

88140 Contrexéville

03 29 08 04 24