

Mini clafoutis Kiri et lardons



Ingrédients

- 200 g de lardons
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 7/8 kiris
- Sel et poivre
- 70 g de farine

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Battre les œufs en omelette. Ajouter le lait et la crème fraîche. Mélanger et ajouter la farine. Saler, poivrer.

Faire revenir les lardons à la poêle. Enlever le gras et les ajouter à la préparation de base du clafouti. Mélanger.

Découper en petits cubes les portions de kiri et les ajouter à la base. Mélanger.

Répartir la préparation dans des mini moules jusqu'à mi-hauteur.
Enfourner pour 25 min environ.

Mes astuces

Pour ma part, je mets mes lardons crus (car ils cuisent dans le four et mes enfants n'aiment pas quand ils sont trop cuits) et directement dans les minis moules. Pour les portions de kiri, je les mets aussi directement dans les minis moules car si on les mélange à la préparation et qu'ensuite on met la préparation dans les moules, il arrive que certains n'ont pas de kiri !!

Bon appétit !!!