

Clafoutis d'Asperges Blanches et Dés de Chorizo Grillés

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	1kg blanches
- OEUF(S)	3-4
- CREME FRAICHE	25 cl
- PARMESAN RAPE	50g
- CHORIZO	175-200g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et ôtez les pieds durs des asperges. Séparez ensuite les corps des têtes et coupez les corps en dés.
- Faites cuire les asperges dans de l'eau salée (16 min pour les corps et 12 min pour les têtes). Egouttez et conservez le bouillon de cuisson (250 ml).
- Préchauffez le four à 180°C.
- Remettez chauffer le bouillon avec les dés de corps d'asperges et la crème fraîche pour 10 minutes à découvert. Après ce temps, mixez le tout au blender. Ajoutez les œufs battus et le parmesan. Salez et poivrez.
- Répartissez les pointes d'asperges dans le fond des ramequins puis versez la préparation aux œufs.
- Enfournez 15-17 minutes.
- Pendant ce temps, coupez le chorizo en petits dés et faites-les revenir à sec dans une poêle antiadhésive.
- Au moment de servir, garnissez le clafouti de dés de chorizo grillés (avec le surplus en accompagnement).

Remarque:

Ce clafouti peut être servi à la sortie du four ou tiède.

