



ASPERGES DE SONGY

Petits clafoutis aux asperges

Ingrédients :

- 4 asperges
- 80 g de petits pois surgelés
- 80 g de fromage râpé
- 4 œufs + 1 jaune d'œuf
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 2 oignons nouveaux
- sel, poivre et ciboulette

Préparation :

Préchauffer le four à 180° C.

Plonger les asperges dans l'eau bouillante salée et laisser cuire 10 min.

Egoutter puis couper les asperges en tronçons de 1 cm.

Emincer les oignons.

Fouetter mes œufs (y compris le jaune supplémentaire), la crème fraîche et le lait.

Ajouter le gruyère, les asperges, les oignons, les petits pois surgelés, le sel et le poivre.

Répartir des moules individuels et faire cuire 20 min au four.

Décorer de ciboulette et servir chaud.

Vente d'asperges à la ferme

*Rejoignez les « Asperges de Songy »
sur Facebook*

SCEA DU CLOQUETIER

32 rue de dessous

51240 SONGY

Tel : 06.16.45.17.22

Fax : 09.82.63.46.16

Mail : scea.cloquetier@gmail.com