



Ingrédients

Ingrédients :

- 400 gr de Gruyère AOP râpé
- 100 gr de poireaux
- 100 gr de lard fumé
- 2 dl de crème 35%
- 1 dl lait entier
- 3 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe de farine



Préparation

Couper le poireau dans le sens de la longueur puis l' émincer finement et le laver.

Couper le lard en petits dés de 1cm/1cm.

Faire suer le lard puis ajouter le poireau, faire cuire brièvement et retirer du feu.

Mélanger la crème 35%, le lait, les œufs entiers et la farine.

Rajouter le Gruyère AOP râpé, le lard et le poireau.

Dresser dans des fonds de ramequins précuits.

Cuisson au four préchauffé à 200° C à chaleur tournante pendant environ 8 minutes