Plan d'activités du mercredi 5 mai **CE1/CE2**

Ton défi : préparer le repas

Tu peux nous envoyer la photo du résultat.

Clafoutis poireaux-lardons-pommes de terre

Ingrédients :

- 2 beaux poireaux
- 200g de lardons fumés
- 4 pommes de terres cuites
- 100 ml de crème liquide
- 350 ml de lait
- 100g de farine
- 3 œufs
- 50 g d'emmenthal râpé
- sel, poivre, persil haché

Déroulement :

- Laver les poireaux et les couper finement (fais-toi aider par un adulte pour cette étape)
- Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle. Mettre les poireaux et les faire revenir pendant 3 minutes. Ajouter les lardons. Couvrir et laisser cuire à feu moyen environ 20 minutes.
- Pendant ce temps, dans un saladier, battre les œufs. Ajouter la farine. Ajouter doucement le lait en mélangeant, puis la crème. Ajouter le fromage, le sel, le poivre, le persil.
- Prendre un moule rond : poser au fond les pommes de terre cuites, coupées en rondelles. Ajouter le mélange poireaux/lardons, puis verser la pâte.
- Enfourner 25 minutes à 180°, puis pendant 8 minutes à 200° (fais toi aider par un adulte pour le four)

Petit plus :

Ce clafoutis se mange chaud, tiède ou froid.
Tu peux remplacer les poireaux par d'autres légumes, des épinards par exemple.
Tu peux préparer une salade verte pour accompagner, ou une salade de betteraves ou de carottes…

Bon appétit !