 **Clafoutis aux salsifis**  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/02/Clafoutis-aux-salsifis-P1010312.jpg) **pour 4 Croquants-Gourmands**

**Les salsifis :**  
**- 300 g de salsifis prêts à cuire (1)**  
**- 15 g de beurre**  
**- 1 càc de jus de citron**  
**- 15 g de farine**  
**L'appareil à clafoutis :**  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 15 g de farine**  
**- 20 g de moutarde**  
**- 2 œufs**  
**- 170 g de lait**  
**- 1 bouquet de persil**  
**- 50 g de comté râpé**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule rectangulaire de 22,5 cm X 16 cm beurré (moule Cosy pour moi)  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

**Les salsifis :**  
Si comme moi vous prenez des salsifis surgelés :  
Déposer les salsifis dans une casserole et verser un verre d'eau. Saler.  
Porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire à frémissement pendant 13 minutes;  
Égoutter et couper en petits tronçons.  
Les faire rissoler quelques secondes dans le beurre chaud.  
Ajouter la farine, et bien mélanger avant d'ajouter le jus de citron.  
Réserver.  
**Le clafoutis :**  
Hacher le persil pour en obtenir une grosse cuillerée à soupe.  
Mélanger dans un bol la farine et la crème.  
Ajouter la moutarde, les œufs et le lait.  
Travailler rapidement au fouet pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter le persil.  
Râper une bonne pincée de muscade, saler et poivrer.  
Répartir les dés de salsifis dans le fond du moule.  
Éparpiller le fromage râpé.  
Couvrir avec la crème aux œufs.  
Enfourner pour 25 minutes environ.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler le Clafoutis aux salsifis sur le plat de service.  
Déguster chaud.