

Clafoutis de St Jacques aux petits légumes **(Bastide du Calalou)**

Recette pour 4 personnes

2 œufs entier + 1 jaune

20gr de Beurre

60 gr de farine

50 gr de fenouil

2 carottes

2 artichauts

16 St Jacques

Progression:

- **Tailler les légumes en petits dés et les poêler**
- **Poêler les St Jacques et les réserver**
- **Préparer l'appareil à clafoutis.**
- **Garnir les moules de légumes et de la moitié des St Jacques en rondelles**
- **Recouvrir d'appareil et cuire au four**
- **Démouler, et dresser sur assiette avec le reste des**
- **St jacques et passer au four 2minutes**
- **Garnir d'herbes fraîches**

Servir avec un Viognier Blanc*

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération