GATEAU D'ŒUFS AU LARD

Atelier Alsace

RECETTE N° E1011	30 PORTIONS	Famille de produit Entrée chaude

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Oeufs	U	12
Lard fumé (fines tranches)	Kg	0,500
Lait	L	0,025
Farine	Kg	0.04
Persil ou ciboulette	U	PM
sel	KG	PM
PM : pour mémoire *QS : quantité suffisante*		

Technique

Faites fondre les tranches de lard dans une poêle. Retirez-les dès qu'elles commencent à devenir croquantes et réservez-les au chaud.

Pendant ce temps, cassez les oeufs dans un grand bol battez-les avec la farine et le sel, puis ajoutez le lait.

Versez ce mélange dans la poêle contenant un peu de la graisse rendue par le lard.

Faites cuire sur feu très doux et laissez les oeufs battus se transformer tout doucement en une espèce de crème à flan : cela prendra environ 20 minutes.

Ayez la précaution d'utiliser une poêle à fond épais ou d'intercaler une plaque diffusante entre la source de chaleur et le fond de la poêle.

portionner, décorer persil, ciboulette, tranchette de lard

Piquez cure-dents