

GATEAU D'OEUF AU LARD

RECETTE N°6029

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 6 oeufs
- 250 g de lard fumé coupé en très fines tranches
- 1/2 verre de lait
- 1 cuillerée à soupe de farine
- persil
- ciboulette
- sel

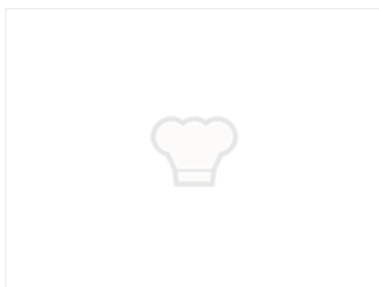
MATERIELS INDISPENSABLES

- poêle
- papier absorbant
- bol à pâtisserie
- fouet électrique
- cuillère à soupe
- verre

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



6 ETAPES A SUIVRES

01. Faites fondre les tranches de lard dans une poêle, après en avoir ciselé la couenne.
02. Retirez-les dès qu'elles commencent à devenir croquantes et réservez-les au chaud, sur du papier absorbant.
03. Pendant ce temps, cassez les oeufs dans un grand bol battez-les avec la farine et le sel, puis ajoutez le lait.
04. Versez ce mélange dans la poêle contenant un peu de la graisse rendue par le lard.
05. 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.
06. Faites glisser sur un plat chaud disposez les tranches de lard autour du gâteau d'oeufs et décorez le centre de persil ou de ciboulette hachés.

NOTES PERSONNELLES
