



Clafoutis au chèvre

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 45 minutes

Ingrédients:

- 4 œufs
- 150 g de farine
- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait Juste & Vendéen
- 1 bûche de fromage de chèvre
- Roquefort (facultatif)
- ciboulette
- 1 noisette de beurre

Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- 2) Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet les œufs et la farine. Ajoutez le lait et la crème puis mélangez à nouveau. Salez et poivrez.
- 1) Ciselez la ciboulette et ajoutez-la à la pâte (en garder un peu de côté pour la fin de la recette).
- 1) Ensuite, découpez le chèvre en rondelles et émiettez le roquefort.
- 1) Beurrez le plat, déposez-y le(s) fromage(s) puis ajoutez la ciboulette restante.
- 1) Enfournez 45 minutes.