



Le meilleur pour votre famille

Clafoutis au chèvre et poivrons

TM 31



Temps total: 45 min

Préparation: 15 min

Temps de cuisson: 30 min



Ingrédients

120 g de farine

3 œufs

300 g de lait

1 c à café de sel

2 poivrons (peu importe la couleur)

100 g de buche chèvre

2 c à soupe d'huile d'olive

1 c à café de paprika

Préparation

1. Pelez les poivrons (plus digeste), les couper en lanières, les faire revenir dans le thermomix avec 1 c à soupe d'huile d'olive 100°/Vit 1/ 10 min. mettez en cours de cuisson le paprika, (ou bien 2 c à café de sauce au pesto) Réservez

Mette dans le bol :la farine , les oeufs,le sel et le lait .Mixez Vit 3-4/1 min.

Huilez le plat avec 1 c à soupe d'huile d'olive, mettre le chèvre coupé en tranche au fond du plat , recouvert des poivrons. Versez-y la préparation du bol.

Au four Th-6 (180°) pendant 30 minutes

Ustensiles

plat a gateau

Commentaires & Conseils

Source: espace-recettes.fr

Auteur: lesdocs

Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

