

CLAFOUTIS AU CHEVRE, BASILIC ET CRANBERRIES



Pour 2 clafoutis (en plat principal) :

- 2 œufs
- 40 g de farine
- 20 cl de crème liquide
- 150 g de chèvre frais (type chavroux)
- 10 g de basilic surgelé
- 5 g de sel
- poivre
- 20 g de cranberries séchées

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer les plats à crème brûlée.

Dans un saladier, fouettez les œufs en omelette avec votre fouet à main. Ajouter la farine et fouettez à nouveau. Ajouter ensuite la crème liquide, puis le fromage frais et le basilic surgelé, le sel et le poivre. Continuer à mélanger au fouet à main.

Verser la préparation dans les petits plats préparés, ajouter 10 g de cranberries séchées par ramequin.

Enfourner à 180°C pour 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la surface commence à bien dorer. Retirer du four, laisser tiédir. Servir tiède avec une salade.

Recette du blog A TABLE

www.latabledecarine.canalblog.com

Recette trouvée sur le blog : <http://erynfollecuisine.canalblog.com/>