

CLAFOUTIS AUBERGINES CHEVRE



Ingrédients :

- 2 aubergines
- 150grs de fromage de chèvre
- 3 gros œufs
- 1 cuillère à café de maïzena
- 20cl de crème fraîche
- Brins de romarin (à l'intérieur et en déco)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère à café par empreinte (plus si vous le voulez)
- Sel, poivre

Préparation :

- Rincer les aubergines, les couper en petits cubes et les faire dorer 5 minutes à la poêle dans l'huile d'olive. Les égoutter ensuite sur du papier absorbant. Saler, poivrer.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Battre les œufs avec la maïzena et la crème liquide, une pincée de sel, du poivre et du romarin.
- Répartir les aubergines dans les empreintes grands ronds ou si vous ne les avez pas, dans des ramequins. Ajouter le fromage de chèvre en petits morceaux sur l'aubergine et verser enfin la préparation aux œufs.
- Enfourner 15 à 20 minutes selon votre four.