



CLAFOUTIS AU CHEVRE ET AU POIVRON ROUGE



Facile

Préparation: 5 mn si le poivrons est cuit (35 mn autrement)

Cuisson: 40 mn en plats individuels un peu hauts

Pour 6 personnes :

130 ml crème fleurette (allégée pour moi)

2 jaunes d'œufs

6 tranches épaisses de chèvre affiné(Charolais, Saint Maure ou autre mais cylindrique si possible)

50 g de parmesan râpé

½ poivrons rouge cuit au four, pelé et épépiné

Sel et poivre

Beurre pour les plats

Préchauffer le four à 90°.

Battre le crème avec les jaunes d'œufs et le parmesan, ajouter le poivron coupé en dés.

Beurrer les plats, verser doucement la préparation et mettre au four environ 40mn.