

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CLAFOUTIS CHORIZO/OLIVES VERTES/OLIVES NOIRES**

**60 mini-tartelettes :**

**50g olives vertes dénoyautées - 50g olives noires dénoyautées - 100g chorizo fort ou doux - 4 oeufs - 25cl lait - 25cl crème liquide - 30g maïzena - 1 càs thym sec - 2 càc rases de sel fin - poivre - Ôter la peau du chorizo et le couper en petits dés. Couper toutes les olives aussi en petits dés, réserver.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Dans un récipient délayer la maïzena dans le lait froid. D'autre part fouetter les oeufs avec la crème liquide. Ajouter ce mélange à la maïzena et fouetter pour obtenir une préparation homogène. Ajouter le sel, le poivre le thym. Fouetter à nouveau (tous les ingrédients peuvent être mis dans le bol du mixeur et mixer).**

**Répartir dans chaque moule 4 dés de chorizo, 3 dés d'olives vertes et 3 dés d'olives noires. À l'aide d'un entonnoir à piston ou une petite louche verser dans les moules (posés sur deux plaques à pâtisserie) le mélange aux oeufs.**

**Enfourner et cuire 25 minutes.**

**\*Précision : il restera de tout. Solution : beurrer un moule à gratin, verser le mélange, cuire 45 minutes.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr