

Clafoutis aux aubergines et chèvre



Ingrédients :

2 aubergines

150 g de fromage de chèvre

3 oeufs

1 cas de maïzena

20 cl de crème fraîche

sel, poivre

huile d'olive

Coupez l'aubergine en petits cubes et mettez-les dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir pendant 5 minutes, égouttez-les sur du papier absorbant, salez et poivrez

Préchauffez le four à 200 °

Battez les oeufs avec la maïzena et la crème fraîche, assaisonnez

Répartissez les aubergines dans des ramequins, ajoutez le fromage de chèvre en cubes et puis versez la préparation aux oeufs
Mettez au four pendant 15 minutes.
Servir chaud, tiède ou froid avec une bonne salade.



Imprimer la recette