

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CLAFOUTIS A L'AIL DES OURS

Pour 4 personnes :

30g + 10g beurre – 25cl lait entier – 80g fromage (abondance ou comté ou beaufort) – 3 œufs – 1 gobelet de farine T.55 – 18 feuilles d'ail des ours – sel - poivre – muscade moulue -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans le thermomix, fondre le beurre 1 min à 50 vit.1. Ajouter le reste des ingrédients et faire tourner 1 min à vit. 2 sans chauffer.

Verser la préparation dans le plat à gratin beurré. Enfourner et cuire 45 min.

Si vous n'avez pas de thermomix, fondre tout simplement le beurre dans une petite casserole. Verser dans un saladier avec les autres ingrédients dont le fromage râpé et l'ail des ours ciselé et mélanger en fouettant.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr