



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Clafoutis aux légumes .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- ½ dl de crème fraîche
- 1 aubergine
- 1 c.à.c de sel et basilic
- 1 courgette
- 100 g de farine
- 2 dl de lait
- 2 poivrons verts
- 25 g de beurre fondu
- 3 gros œufs
- Quelques olives noires

- Couper tous les ingrédients en dés ou rondelles
- Les faire cuire dans une casserole d'eau et les égoutter. Préchauffer le four à 180°C th. 6
- Mettre du papier sulfurisé dans un moule à manqué
- Dans un saladier mélanger la farine, les œufs, le lait, la crème, le beurre fondu et les aromates
- Verser ce mélange dans le moule et répartir les légumes égouttés
- Enfourner pour 60 minutes en faisant pivoter le moule à mi cuisson, surveiller

Conseils : Prévoir davantage de farine ou moins de crème fraîche, et si possible des ingrédients secs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs