

Clafoutis au chèvre



Ingrédients 4 personnes

150g de farine
4 Œufs
25cl de lait
Sel, poivre
25 cl de crème fraîche liquide
1 Bûche de chèvre
Ciboulette ou thym ou autres herbes

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
2. Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet les œufs et la farine.
3. Ajouter le lait et la crème puis mélanger à nouveau.
4. Saler et poivrer et mettre les herbes.
5. Ensuite, découper le chèvre en rondelles.
6. Beurrer le plat ou mettre du papier cuisson, y déposer les rondelles de chèvre puis verser la préparation.
7. Mettre au four 45 min