

Clafoutis au chèvre

Ingrédients

2 oeufs

40 gr de farine

200 ml de crème liquide

200 gr de chèvre frais

basilic ciselé

sel

Poivre au goût

Fouetter les oeufs en omelette

Ajouter la farine

Mettre la crème liquide entière puis le fromage frais et le basilic le sel, le poivre

Verser la préparation dans des ramequins beurrés

Cuire four chaud 180°C pendant 35 minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>