

les recettes d'Alice

Petits clafoutis au chèvre et au basilic



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

200 gr de chèvre frais
100 gr de farine
500 gr de tomates
30 gr de beurre
300 gr d'épinards

25 cl de lait
2 oeufs
1 b de basilic

Matériel nécessaire

Moules à cake individuels en silicone

Préparation et réalisation

- 1- Equeuter et laver les épinards puis les cuire à l'eau bouillante salée.
- 2- Monder les tomates, les épépiner et les hacher au couteau.
- 3- Dans une poêle antiadhésive faire cuire les tomates 10 min, assaisonner.
- 4- Dans un saladier mettre la farine, les œufs, commencer à mélanger et détendre avec le lait, assaisonner.
- 5- Incorporer les épinards hachés, le basilic ciselé, les tomates puis le fromage écrasé à la fourchette. Verser dans les moules et cuire à 180° 15 à 20 min.

Conseils et astuces

A déguster avec une salade de tomates au basilic

Alice Délice

