

les recettes d'Alice

Clafoutis de pomme de terre et chèvre cendré



Ingrédients

4 pommes de terre	60 gr de beurre
3 oeufs + 2 jaunes	40 cl de lait
2 oignons	80 gr de farine
2 c à s de chapelure	
1 bûche de chèvre cendré	

Matériel nécessaire

1 tourtière

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles, laver et éponger. Eplucher les oignons et les ciseler.
- 2- Dans une poêle faire chauffer 40 gr de beurre, 2 c à s d'huile et faire dorer les oignons et les pdt, assaisonner, et cuire à demi couvert.
- 3- Dans un cul de poule mettre la farine et ajouter 2 c à s d'huile, les œufs et les jaunes puis mélanger et délayer avec le lait, assaisonner.
- 4- Beurrer une tourtière, parsemer de chapelure et secouer pour enlever l'excédent. Verser la moitié de la pâte et cuire 10 min à 210°C.
- 5- Garnir la tourtière de pdt et de chèvre coupé en rondelles, puis recouvrir du reste de pâte et cuire 20 min.

Conseils et astuces

Servir avec une salade au vinaigre de xérès.

Alice Délice

