



Clafoutis crémeux aux légumes

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 200 g de ricotta
- 2 œufs
- 75 g de parmesan
- 2 cuil à soupe de farine
- 15 cl de crème liquide entière
- 3 carottes
- 2 poireaux
- 1 petite boîte de petits pois
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet garni
- 1 bouillon de légumes

Dans une casserole, faire cuire vos carottes, poireaux avec du vin blanc, un bouillon et du bouquet garni.

Egouttez les légumes.

Dans un saladier, mélangez les fromages avec les œufs et la crème liquide.

Déposez vos légumes dans un plat allant au four, ajoutez aussi les petits pois.

Versez la préparation aux fromages.

Enfournez à 180°C pendant 45 min.

Servir avec une salade verte ou en accompagnement d'une viande.