

Clafoutis carotte, butternut, chèvre



TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers

Préparation | 15 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 100 g de carottes
- 100 g de butternut
- 3 œufs
- 20 cl de lait
- 0.5 cuil à café de curry
- 1 bûche de chèvre
- 1 poignée de pignon de pin
- Sel, poivre

Découpez en rondelles vos carottes et votre butternut en morceaux.

Dans le bol de votre robot muni du fouet ou dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait.

Ajoutez la cuillère de curry, salez, poivrez.

Déposez dans un plat ou dans des cassolettes individuelles vos légumes (pour un plat complet, j'ai ajouté des allumettes de bacon), versez le mélange à clafoutis.

Découpez des rondelles de chèvre, parsemez de pignons de pin.

Enfournez pour 30 min env. dans un four préchauffé à 180 °C.

Servir avec une salade d'endives.