

Clafoutis de légumes au chavignol Avantages - n° 322 - juillet 2015



Préparation : 20 min - Cuisson : 1 heure - 4 personnes

2 courgettes - 1 aubergine - 1 poivron rouge - 2 grosses échalotes - 20 tomates cerises - 1 gousse d'ail - 4 branches de thym citron - 30 g de noisettes - 2 crottins de Chavignol - 1/2 cuillère à café de paprika doux - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - Sel et poivre - 50 cl de lait - 2 œufs - 2 jaunes d'œuf - 25 g de Maïzena

Préchauffez le four à 220°C (th. 7-8). Torréfiez les noisettes au four 3-4 min, en les remuant. Laissez refroidir et concassez grossièrement.

Rincez les courgettes, l'aubergine et le poivron ; coupez-les en dés de 1 cm environ. Pelez et émincez les échalotes. Placez l'ensemble sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Ajoutez l'ail pelé et pressé, l'huile, le paprika, 2 pincées de sel, 2 tours de moulin à poivre et mélangez.

Enfournez pour 25 min, en remuant 2 fois en cours de cuisson.

Répartissez les légumes dans les ramequins légèrement huilés et dispersez le thym citron effeuillé. Ajoutez les tomates cerises coupées en deux, chair vers le haut.

Mélangez les ingrédients de l'appareil à clafoutis, salez, poivrez et recouvrez-en les légumes.

Répartissez les noisettes et les crottins de Chavignol en morceaux sur le dessus. Enfournez 30 min à 160°C (th. 5-6). Servez tiède.