

CLAFOUTI

au Fromage de chèvre, au miel et à la tomate.



3 pincées de noix de muscade râpée



3 œufs



2 pincées de cannelle en poudre



160 g de fromage de chèvre



Sel



Poivre



2,5 cl d'huile d'olive



1 ou 2 belles tomates



25 cl de lait



2 grosses cuillères de miel



1 petit bouquet de ciboulette



100 g de farine

- 1 - Mélanger la farine et les oeufs.
- 2- Ajouter le lait et l'huile d'olive. Mélanger
- 3- Ajouter le sel, le poivre, la muscade , la cannelle et la ciboulette coupée en petits morceaux. Mélanger.
- 4- Ajouter deux grosses cuillères de miel. Mélanger.
- 5- Disposer le chèvre coupé en morceaux et les tomates coupées en fines rondelles dans le plat beurré et fariné.
- 6- Verser la pâte et faire cuire 40 mn à four moyen.

