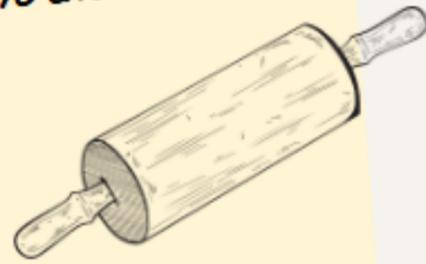


Clafoutis d'aubergines, tomate et chèvre

Ingrédients pour 2 / 3 mini cocottes de 10 cm

- 1 aubergine
- 2 oeufs
- 1 Oignon nouveau avec les feuilles
- 5/6 tomates cerise
- 10 cl de crème entière
- 1 grosse cuillère à soupe de chèvre petit Billy
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 cuillère à café d'origan
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Laver l'aubergine puis la couper en petits morceaux. Ajouter un peu d'eau et faire cuire au micro ondes pendant 6 minutes. Les laisser ensuite refroidir
- Eplucher l'oignon, le ciseler puis couper la moitié des feuilles, les laver et les ciseler. Réserver
- Casser 2 oeufs dans un saladier, fouetter énergiquement et ajouter un l'origan.
- Saler et poivrer.
- Ajouter la maïzena, fouetter à nouveau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- Huiler les mini-cocottes à l'aide d'un pinceau, puis les remplir d'aubergines
- Ajouter ensuite, des demies tomates, (lavées)
- Ajouter l'oignon avec les feuilles
- Ajouter une partie du chèvre
- Verser la préparation aux oeufs par dessus en laissant au moins 3 cm en haut
- Préchauffer le four à 200° c.
- Enfourner et cuire durant 30 minutes environ.
- Déguster, chaud ou tiède avec une salade verte

