



Clafoutis salé tomate-chorizo

POUR 2 PORTIONS
PRÉPARATION : 10 min
CUISON : 15 min

INGRÉDIENTS

• 2 œufs • 10 cl de lait • 10 cl de crème
 liquide • 1 c. à s. de fécule de maïs
 • 1 tomate • ½ chorizo (100 g) • 1 noix de
 beurre • Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Lavez la tomate, coupez-la en tranches et déposez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'eau. Pelez le chorizo et détaillez-le en rondelles.
2. Beurrez 2 mini-cocottes ou ramequins. Déposez les tranches de tomate au fond.
3. Battez les œufs en omelette. Ajoutez le lait, la crème et la fécule de maïs. Salez, poivrez.
4. Versez l'appareil dans les cocottes. Répartissez par-dessus le chorizo.
5. Enfournez pour 15 min. Servez chaud, tiède ou froid. Servez-vous une mini-cocotte et réservez l'autre au frais, prête à être réchauffée (ou pas) le lendemain.

MON GRAIN DE SEL : Un clafoutis salé ? Quelle drôle d'idée ! Et que l'on peut manger chaud, tiède ou froid, et que du coup on peut emporter partout : au bureau ou en pique-nique. Avec une salade, c'est un plat nomade et complet. En version végété, remplacez le chorizo par du fromage râpé : c'est très bon aussi.