

Mini-clafoutis au chorizo, tomates séchées & fêta

Ingrédients pour 40 pièces :

- 4 oeufs
- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait
- 100 grs de parmesan fraîchement râpé
- 100 grs de farine
- De la fêta
- Des tomates séchées
- Du chorizo fort ou extra-fort
- Sel & poivre

Préparation :

Dans un saladier, battez les oeufs et ajoutez la farine.

Mélangez bien et délayez avec la crème et le lait.

Ajoutez le parmesan et assaisonnez.

Coupez le chorizo en petits dés ainsi que les tomates séchées.

Dans des plaques à mini-muffins en silicone, mettez 3 ou 4 petits dés de chorizo et autant de tomates séchées.

Emiettez un peu de fêta et versez de l'appareil à clafoutis au 2/3 de la hauteur des moules.

Faites cuire 20-25 minutes dans un four préchauffé à 200° C (à adapter suivant votre four).

Démoulez et laissez refroidir.

Il ne reste plus qu'à congeler ou à déguster.

Si vous avez congelé les mini-muffins, quelques minutes au four suffiront pour avoir un amuse-gueule prêt à accompagner un apéritif.

Vous pouvez les déguster chauds ou froids à vous de voir.

Pendant la cuisson les clafoutis vont gonfler et avoir tendance à sortir des moules mais pas de panique, ils reprennent leur place une fois sortis du four et de toute façon ils ne débordent pas.

<http://philomavie.blogspot.com>