

# Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn - Difficulté : Facile



Clafoutis au chèvre et son velouté vert

## > Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (th 6). Laver et faire cuire le brocolis à la vapeur pendant environ 5 à 7 min. Réserver.
- Epépiner le poivron et coupez-le en dés. Peler l'oignon et coupez-le en rondelles. Dans une poêle, faites revenir l'oignon et le poivron jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Saler et poivrer.
- Dans un saladier, battre les oeufs en omelette, ajouter progressivement la crème fraîche liquide puis la farine et battre énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter 1 càc de tomate séchée. Saler et poivrer légèrement. Ajouter les poivrons et le chèvre coupé en petits dés. Mélanger le tout délicatement.
- Beurrer 4 ramequins. Disposer dans chaque ramequin 2 petits bouquets de brocolis et verser la préparation dessus.
- Enfourner pour environ 35 min. Laisser tiédir.
- Avec le reste du brocolis, préparer un petit velouté. Mixer le brocolis cuit avec 1/4 de bouillon et ajouter une cuillerée à soupe de crème fraîche afin d'obtenir une consistance bien crémeuse. Vérifier l'assaisonnement.

## Ingrédients

- 2 oeufs
- 35 g de farine
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 500 g de brocolis
- 60 g de fromage de chèvre
- sel, poivre du moulin
- 1 càc de tomate séchée
- 1/2 poivron