

# Clafoutis tomate poivron chèvre




## POUR 6 PERSONNES

Préparation: 20 min

Cuisson: 40 min

### INGRÉDIENTS:

- 3 tomates
- 1/2 poivron rouge, 1/2 poivron vert et 1/2 poivron jaune
- 2 petits fromages de chèvre frais
- 4 branches de persil plat
- 35 cl de crème liquide
- 40 cl de lait
- 6 œufs
- 6 c. à café de Maïzena
- 15 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

 Pour accompagner:  
un côtes-du-frontonnais rosé

- Préchauffez le four à th. 6-180° C. Lavez, séchez, effeuillez et hachez finement le persil.
- Lavez les poivrons et les tomates. Coupez les tomates en rondelles fines et les poivrons en petites lanières. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites-y revenir doucement les lamelles de poivrons en remuant de temps en temps pendant 15 minutes.
- Beurrez un moule. Ecrasez les fromages de chèvre à la fourchette. Dans un saladier, fouettez les œufs avec la Maïzena. Puis versez le lait et la crème en filet, sans cesser de fouetter.
- Ajoutez le fromage de chèvre écrasé, les lanières de poivron, les rondelles de tomate et le persil. Salez et poivrez. Mélangez bien. Versez la préparation dans le moule.
- Enfourez et faites cuire 25 minutes.
- Sortez le plat du four et servez aussitôt.