



Entrées froides au fromage

Clafoutis de figues au chèvre



40 min 10 min 30 min **0** **506**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le clafoutis de figues au chèvre

150 g **Chèvre frais**
220 g **Figue fraîche**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
200 ml **Crème liquide
(fleurette)**
100 ml **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 branche(s) **Thym**
70 g **Farine**
50 g **Pignons de pin**

Ingrédients pour le moule

1 **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte à clafoutis

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6)
- 2 Couper les figes en 4 et le fromage en dés.
- 3 Beurrer et fariner les ramequins (ou le plat) puis réserver au réfrigérateur.
- 4 Dans le saladier, fouetter les œufs avec la crème et le lait. Assaisonner de sel, de poivre et de thym.
- 5 Ajouter la farine, fouetter de nouveau afin d'obtenir une texture homogène.
- 6 Pour éviter la formation de grumeaux dans la pâte, commencer par fouetter au centre en élargissant au fur et à mesure le mouvement.

Étape 2

Cuisson du clafoutis

- 1 Répartir dans chaque ramequin des figes et du fromage, recouvrir de pâte à clafoutis et parsemer de pignons de pin.
- 2 Faire cuire pendant 30 minutes environ. Si le dessus du clafoutis dore trop vite, couvrir d'une feuille de papier d'aluminium.

- 3 Le clafoutis est cuit lorsque la surface est prise et légèrement dorée.
- 4 Selon la présentation choisie, le clafoutis cuira plus vite dans des moules individuels que dans un grand plat.