

Clafoutis olives-chorizo



Préparation: 30 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients :

100 g d'olives vertes dénoyautées (je conseille 50-60 g)

100 g d'olives noires dénoyautées (je conseille 50-60 g)

100 g de chorizo fort

2 oeufs + 2 jaunes

25 cl de lait

25 cl de crème liquide

20 g de maïzena

20 g de beurre

Chapelure

Sel et poivre du moulin

Ôter la peau du chorizo et le couper en tranches fines (en petits dés sera plus pratique). Couper les olives en rondelles.

Dans un bol diluer la maïzena dans le lait froid. Dans un saladier fouetter au fouet à main les oeufs et les jaunes avec la crème liquide. Ajouter le lait à la maïzena et fouetter pour obtenir une préparation homogène (j'ai tout mis dans le bol du mixer et mixer quelques secondes). Assaisonner la pâte.

Beurrer un moule et le saupoudrer de chapelure. Répartir le chorizo et les olives dans le moule puis verser délicatement la pâte. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 35 mn environ. Laisser ensuite refroidir le clafoutis et le découper en cubes. Servir à l'apéritif.

Vin conseillé : un Côtes-de-Provence blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>