

CLAFOUTIS AU CHORIZO



Pour 8 personnes

Ingrédients :

8 œufs

150 gr de farine

75 cl de crème fraîche liquide

200 gr de parmesan râpé

1 chorizo doux entier

3 belles aubergines

Huile d'Olive

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

Dans un saladier, battre les œufs en omelette, ajouter progressivement la farine, puis la crème liquide. Remuer énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide et homogène. Ajouter le parmesan râpé. Mélanger, saler et poivrer.

Rincer les aubergines et les couper en cubes. Les faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive pendant 15 minutes. Ajouter le chorizo découpé en rondelles et laisser cuire pendant 10 minutes.

Egoutter le tout et incorporer cette préparation à la pâte du saladier.

Verser l'ensemble dans un plat préalablement beurré et cuire au four pendant 45 minutes.