

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

## Clafoutis d'aubergines



Niveau



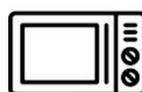
Facile

Préparation



10 min

Cuisson



20 min

Prix



Bon marché

### INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

#### Chez Panier des champs :

- 2 d'aubergines
- 3 œufs
- 1 oignon

#### En épicerie :

- fromage de chèvre
- 20 cl de crème liquide
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 cc de Maïzena
- 2 pincées de thym
- sel
- poivre

### EN CUISINE !

Rincez les aubergines, coupez-les en petits cubes. Emincez les oignons. Faites dorer les aubergines et les oignons 5 minutes à la poêle dans 4 cs d'huile.

Egouttez sur du papier absorbant.

Salez, Poivrez. Préchauffez le four Th. 6-7 (200°C)

Battez les œufs avec la Maïzena, la crème, sel-poivre et thym.

Répartissez les aubergines dans les ramequins, ajoutez le fromage de chèvre en petits morceaux. Versez la préparation dessus.

Enfournez 10 à 15 min.

Servez le clafoutis chaud, tiède ou froid, accompagné d'une salade aux herbes.