

Mini-clafoutis au chorizo, tomates séchées et feta

Les ingrédients pour 45 pièces :

4 oeufs
25 cl de crème liquide
25 cl de lait
100 g de parmesan fraîchement râpé
100 g de farine
De la feta
Des tomates séchées
Du chorizo fort ou extra-fort
Sel et poivre

Dans un saladier battre les oeufs et ajouter la farine. Bien mélanger et délayer avec la crème et le lait. Ajouter le parmesan et assaisonner.

Couper le chorizo en petits dés ainsi que les tomates séchées.

Dans des plaques à mini-muffins en silicone, mettre 3 ou 4 petits dés de chorizo et autant de tomates séchées, émietter un peu de feta et verser de l'appareil à clafoutis au 2/3 de la hauteur des moules.

Faire cuire 20-25 mn dans un four préchauffé à 200° (à adapter suivant votre four).

Démouler et laisser refroidir.

Il ne reste plus qu'à congeler ou à déguster.

Si vous avez congelé les mini-muffins, quelques minutes au four suffiront pour avoir un amuse-gueule prêt à accompagner un apéritif.

Vous pouvez les déguster chauds ou froids, je les préfère froids (à température ambiante) à vous de voir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>