

Clafoutis aubergines, tomates, mozzarella

Pour 2/3 personnes :

- 250g de poêlée aubergines, tomates, mozzarella de Picard (1/2 paquet)
- 2 oeufs
- 20cl de lait concentré non sucré
- 1 c.s. de maïzena
- sel, poivre
- un peu de beurre pour le moule



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Décongelez la poêlée comme indiqué sur le paquet (5min à la poêle).
3. Pendant ce temps, dans un saladier, battez les 2 oeufs. Ajoutez la maïzena en mélangeant bien. Puis ajoutez le lait concentré. Salez, poivrez.
4. Beurrez votre moule.
5. Mettez les légumes dans le moule. Versez par dessus l'appareil à clafoutis.
6. Faites cuire au four pendant 25 à 30 min en surveillant.