

Clafoutis de Chèvre et Tomates Cerises à l'Origan



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
25 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnee	10
Crème fraîche légère épaisse 15% MG Grand Fermage	40 cl
Tomates cerises	300 g
Origan	1/2 bouquet
Œufs	3
Paprika	4 pincées
Beurre	1 noisette pour le moule
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Rincer et hacher finement l'origan.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, la Crème fraîche légère épaisse 15% MG Grand Fermage, le paprika et l'origan.
- Saler et poivrer.
- Beurrer le moule, puis répartir les tomates cerises et les Chapel'Four Soignon Professionnel.
- Verser la préparation aux œufs et mettre au four pendant environ 25 minutes.
- Servir froid ou tiède.

Pour réaliser cette recette



Chapel'Four - palet non affiné



Crème fraîche épaisse 15% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr