



# Clafoutis au chou romanesco et chèvre

## INGRÉDIENTS

- 1 chou romanesco
- 4 œufs
- 40 g de maïzena
- 25 cl de crème liquide légère
- 150 g de chèvre frais type Chavroux
- 1 petit chèvre au lait cru
- 60 g de gruyère râpé
- 1 pincée d'herbes de Provence
- 1 petite poignée de pignons

**Temps de préparation : 15mn**

**Temps de cuisson : 35mn**

**Temps total : 50mn**

## PRÉPARATION

Laver le chou, détacher les fleurettes, puis les faire cuire dans un cuit-vapeur, environ 10 minutes, ou encore dans une casserole d'eau salée à petite ébullition, le chou doit rester ferme.

Préchauffer le four à 180°.

Préparer l'appareil. Dans un cul de poule, battre les œufs avec la crème liquide et le chèvre frais.

Ajouter la maïzena tamisée, bien mélanger pour éviter les grumeaux, et jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Saler et poivrer.

Quand le chou est cuit, l'égoutter s'il a cuit dans l'eau, puis le déposer dans le plat. Recouvrir de l'appareil. Couper le petit chèvre en tranches, le répartir sur les fleurettes, saupoudrer d'herbes de Provence, recouvrir de gruyère râpé et de pignons. Enfourner pour 25 minutes environ.