

Idée recette



CLAFOUTIS AU POIVRON ROUGE ET MOTHAIS

6 cassolettes
130 ml de crème fleurette
2 jaunes d'œufs
1 MOTHAIS le Bocain
50 grs de parmesan râpé
1/2 poivron rouge
Sel et poivre
Beurre

6 personnes

- 1/ Préchauffer le four à 90°
- 2/ Battre la crème avec les jaunes d'œufs et le parmesan râpé, ajouter le poivron coupé en dés.
- 3/ Couper le mothais en 6 parts égales
- 4/ Beurrer les cassolettes, verser la préparation liquide, poser les tranches de chèvre sur le dessus et mettre au four environ 40 mn.