



Clafoutis au « cream of crop »

pour 4 personnes



Eplucher et couper en petits morceaux 1kg de « cream of crop » .

Réserver.

Mélanger 4 œufs,

2 cuillères à soupe de farine,

2 cuillères à soupe d'huile d'olive,

5cl de crème liquide,

70g de parmesan,

1 gousse d'ail écrasée .

Saler, poivrer et mélanger le tout.

Faire cuire au four 20 minutes à 200°

Et bon appétit