

# Clafoutis poivrons et haricots verts

CUISIMAGES

Réf :  
1219

Type :  
Entrée  
chaude

Préparation :  
15min  
Repos:

Cuisson :  
30min  
A 180°C

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6/8 personnes

- 6 oeufs
- 200ml de crème liquide épaisse
- 200ml de lait
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- 200g de poivrons cuits
- 250g de haricots verts cuits
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre



Préchauffez le four à 180°C pendant 15min.

Pelez l'ail, ôtez le germe. Coupez l'ail finement.

Préparez une omelette avec les 6 œufs entiers.



Ajoutez la maïzena et mélangez à l'aide d'un fouet ;

Versez la crème.



Versez le lait tout en continuant de mélanger.

Salez et poivrez.



Versez la moitié du mélange dans un moule à manquer.

Répartissez les poivrons.

Coupez grossièrement les haricots verts et répartissez les.



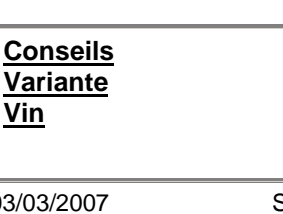
Saupoudrez d'ail.

Versez le reste de la préparation.



Enfournez pour 30 min à 180°C.

Démoulez et servez chaud.



Conseils  
Variante  
Vin

Chinon