

# Clafoutis aux tomates et chorizo

**FLEXIPAN®Origine**  
Moule 6 GRANDS ROUNDS

## Ingrédients :

### Pour l'appareil à clafoutis

- 250 g de lait entier
- 6 œufs
- 100 g de fromage râpé
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)
- 100 g de farine T55
- 10 g de basilic frais ciselé

### Pour le dressage et la cuisson

- 200 g de dés de chorizo
- 285 à 300 g de tomates détaillées en cubes

## Préparation :

### POUR L'APPAREIL A CLAFOUTIS




Préchauffer le four à 200°C.

Placer le moule 6 grands ronds sur la plaque alu perforée.

Dans le bol, verser le lait, les œufs, le fromage râpé, le sel fin de Guérande, le poivre 5 baies, la farine et le basilic frais ciselé (ciseaux à herbes).

Mixer **1 minute - vitesse 5**.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait, œufs, râpé, sel, poivre, farine, basilic	<b>1 min</b>		<b>5</b>	

### POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON

Dans les 6 moules, répartir le chorizo et les tomates coupés en cubes.

Verser l'appareil et cuire 20 minutes à 200°C puis 15 minutes en baissant le four à 180°C.

Les clafoutis gonflent donc à la sortie, replacer dans les moules avec la petite spatule et laisser 5 minutes au repos.

**Bonne dégustation.**

**Autour de ma table**

<http://www.autourdematable.com/>