

Petits clafoutis au chorizo et parmesan

Préparation : 20 min – Cuisson : 25 min

Pour 5 petits clafoutis (moules de 10 cm de diamètre) ou un grand (diamètre 22 cm), il vous faudra :

- 50 g de parmesan râpé
- 100 g de chorizo doux pelé et coupé en rondelles
- 4 œufs
- 30 cl de lait
- 100 g de farine
- 1/4 càc de piment d'Espelette



Préchauffer le four 180°C.

Battre les œufs, ajouter le lait.

Incorporer la farine, le parmesan, le piment. Mélanger vivement au fouet. Ajouter le chorizo, mélanger.

Répartir dans le ou les plats beurrés. Enfourner pour 30 minutes (grand plat), 20 à 25 min pour des ramequins plus petits.