

Clafoutis de tomates cerises au chèvre et Pesto vert



Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

Pesto Verde Panzani Maestro	0.4	Kilo(s)
Beurre	0.02	Kilo(s)
Farine	0.1	Kilo(s)
Lait	0.02	Litre(s)
Oeuf(s)	4	
Petits fromages de chèvre frais	4	
Sel et poivre du moulin PM	0	
Tomate(s) cerise(s)	0.8	Kilo(s)

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté



Budget



Préparation



Mise en œuvre

1. Laver les tomates cerises.
 2. Écraser le fromage de chèvre et mélanger avec 8 cuillères à soupe de Pesto Verde.
 3. Ajouter les œufs et mélanger.
 4. Verser la farine puis le lait, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
 5. Rectifier l'assaisonnement.
 6. Préchauffer votre four à 180°C (Th. 6)*.
 7. Beurrer un moule à gratin.
 8. Verser la pâte et répartir les tomates cerises.
 9. Enfourner et laisser cuire 20 à 25 minutes.
- * temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.

