

# Clafoutis aux pommes de terre et au chorizo



Pour 6 mini-cocottes:

- 2 oeufs
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 1 cs de farine
- 80 g de chorizo en rondelles
- 1/2 poivron rouge
- 3 pommes de terre cuites
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de d'emmental râpé
- 1 cs d'huile d'olive
- persil haché
- sel, poivre

Dans une sauteuse à feu doux, faire revenir l'oignon émincé et le poivron rouge en dés dans l'huile d'olive. Ajouter ensuite l'ail écrasé, le chorizo et les pommes de terre coupés en rondelles. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec la farine. Délayer avec le lait. Ajouter le contenu de la sauteuse et le persil haché.

Verser la préparation dans 6 mini-cocottes légèrement beurrées et saupoudrer de fromage râpé.

Laisser cuire 30-35 min. Servir chaud.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>