



PETITS PLATS AU CHEVRE ET BASILIC, TOMATES CERISES ET CHORIZO



Facile

Préparation: quelques minutes

Cuisson: 20-25 mn

Pour 2 ou 3 petits plats:

200 g de chèvre style Petit Billy ou Crottin de Chavignol frais

2 œufs

2 càs de parmesan râpé

15 feuilles de basilic

Une douzaine de tomates cerises

30 g de chorizo

Une noisette de beurre pour les plats

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Laver le basilic rapidement, le sécher sur un papier absorbant avant de le ciseler. Ecraser le fromage de chèvre et le battre avec les 2 œufs et le parmesan pour avoir un appareil lisse. Ajouter le basilic ciselée. (mieux encore, mettre dans un petit mixer pour faire une crème bien homogène).

Couper le chorizo en petits morceaux, réserver. Laver les tomates, les essuyer.

Beurrer les plats, verser l'appareil au chèvre parsemer avec les dés de chorizo et poser les tomates en les enfonçant un peu.

Enfourner pour 20 à 25 minutes. Le "flan" doit être entièrement pris mais rester souple sous le doigt.