

Clafoutis aux pommes de terre et au chorizo

Recette pour 6 personnes

Les ingrédients : Œufs 4 ; farine 40 g ; lait concentré entier 40 cl ; mozzarella 150g ; pommes de terre « Charlotte » 600g ; poivron rouge 1 ; oignons moyens 2 ; ail 2 gousses ; persil haché 2c. à soupe ; Chorizo en rondelles 160g ; huile d'olive 3 cl ; beurre « pour le plat » 20g ; sel et poivre.

- 1 Tailler le poivron en 4 morceaux, enlever les graines, et le passer sous le gril du four quelques minutes. Laisser tiédir, éplucher puis tailler en fines lamelles.
- 2 Cuire les pommes de terre avec leur peau, départ eau froide salée environ 30 minutes. Refroidir, éplucher et tailler en cubes.
- 3 Eplucher l'ail, laver sécher le persil, hacher le tout. Réserver.
- 4 Eplucher les oignons et tailler en fines lamelles.
- 5 Faire rissoler les oignons et les poivrons dans une poêle avec l'huile d'olive.
- 6 Ajouter les cubes de pommes de terre, le hachis d'ail et persil et le chorizo dans la poêle.
- 7 Cuire à feu doux toute la garniture de légumes ainsi que le chorizo 10 minutes. Assaisonner et réserver.
- 8 Préparer l'appareil à flan : tamiser la farine, faire une fontaine, y ajouter les œufs le lait, sel et poivre. Mélanger le tout.
- 9 Beurrer un plat allant au four, y dresser toute la garniture.
- 10 Verser l'appareil à flan, et parsemer de copeaux de mozzarella.
- 11 Cuire le clafoutis à four chaud th.7 ou 200°C pendant 30 minutes.

Autre suggestion : *vous pouvez aussi utiliser un poivron en conserve.*