

Clafoutis au chèvre et aux fanes de radis

3 œufs (4 personnes)

1 cuillère à soupe de maïzena

40 cl de crème liquide

10 cl de lait

1 poignée de fanes de radis

100 g de lardons fumés

4 petits fromages de chèvre frais

1 pincée de muscade

2 cuillères à soupe de chapelure

Huile d'olive

Sel et poivre

Préchauffer le four TH 7 (210°).

Battez les œufs avec la crème, le lait, la muscade et la maïzena. Salez et poivrez.

Lavez et essorez les fanes de radis.

Huilez 4 ramequins et saupoudrez-les de chapelure.

Déposez les fanes de radis dans chacun des ramequins et répartissez les lardons.

Recouvrez de préparation aux œufs et posez au centre un petit fromage de chèvre.

Saupoudrez de chapelure et enfournez pour 25 à 30 min.

Dégustez chaud.