

Clafoutis de Gruyère de France en Jack be Little



Durée :
40 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

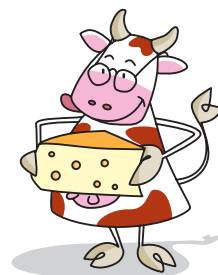
Pour 4 personnes

- 4 Jack be Little
- 150 g de Gruyère de France
- 3 œufs
- 30 g de beurre
- 400 ml de crème liquide
- 10 g de maïzena
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel fin, poivre du moulin

Préparation

Préchauffez votre four à 240° (thermostat 8).

- Découpez un chapeau dans les petites citrouilles. À l'aide d'une petite cuillère, retirez tous les pépins. Puis avec un couteau d'office, creusez afin de retirer la chair des citrouilles sans abimer les Jack be Little que vous utiliserez pour la présentation. Découpez la pulpe recueillie en petits cubes.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites revenir les petits cubes de pulpe de citrouille.
- Dans un saladier, fouettez la crème avec les œufs puis assaisonnez à votre goût (sel, poivre et noix de muscade). Ajoutez la maïzena que vous aurez préalablement diluée dans un peu d'eau froide.
- Coupez le Gruyère de France en petits cubes.
- Mélangez avec les morceaux de citrouille poêlée et répartissez équitablement dans les Jack be Little.
- Versez à hauteur la préparation à base de crème, puis enfournez 35 minutes environ.
- Sortez du four et attendez un moment avant de servir.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyèredeFrance