

CLAFOUTIS AUX RAVIOLES AU CHÈVRE ET FINES HERBES,
TOMATES CERISES ET LAMELLES DE JAMBON CRU



4 personnes



10 minutes de
préparation



30 minutes de
cuisson



Moyen



Ingrédients

250g de ravioles au chèvre et fines herbes surgelées ou 1 barquette de ravioles au chèvre et fines herbes de 240g

20g de beurre demi-sel

4 œufs

30 tomates cerises

50g de jambon cru tranché fin

50g de farine T55

30cl de lait entier

45cl de crème liquide

Sel, poivre



Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6)

Lavez les tomates cerises, coupez-les en deux puis disposez-les dans un moule à tarte préalablement beurré et fariné

Ajoutez ensuite les ravioles au chèvre sur les tomates cerises

Dans un saladier, mélangez la farine et les œufs battus. Versez le lait et la crème, tout en fouettant. Salez et poivrez puis ajoutez le beurre fondu en remuant toujours.

Versez la préparation sur les tomates et ravioles. Parsemez de lamelles de jambon cru.

Enfournez et faites cuire 25 mn à 30 mn.



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !