



## Clafoutis aux olives vertes et noires

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la garniture*

- 1 aubergine
- 3 cl d'huile d'olive
- 40 g de tomates confites marinées

*Pour l'appareil à clafoutis*

- 3 œufs
- 15 cl de lait demi-écrémé
- 20 g de farine de blé
- 30 cl de crème liquide entière
- 3 pincées de sel fin
- 3 tours de moulin à poivre
- 60 g d'olives noires d'Espagne Hojiblanca
- 60 g d'olives vertes d'Espagne Manzanilla
- 2 cuillères à café d'origan déshydraté

### *Pour la salade et la vinaigrette*

- 10 cl de vinaigre balsamique
- 2 pincées de sel fin
- 2 tours de moulin à poivre
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce
- 30 cl d'huile d'arachide
- 1 salade iceberg

### **Pour la garniture**

1. Tailler en cube l'aubergine et les faire revenir dans de l'huile d'olive.
2. Couper en lamelle les tomates confites.

### **Pour l'appareil**

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Battre les oeufs en omelette dans un saladier. Ajouter progressivement la farine, puis la crème et le lait. Assaisonner le tout de poivre et de sel, mélanger.
3. Beurrer le moule, puis disposer les aubergines et les tomates marinées dedans. Verser l'appareil sur le dessus, répartir ensuite les olives noires d'Espagne Hojiblanca entières puis saupoudrer d'origan.
4. Enfourner pendant 20 min à 25 min.

### **Pour la salade et la vinaigrette**

1. Réaliser la vinaigrette en mettant le vinaigre balsamique dans un saladier. Y ajouter le sel, le poivre, la moutarde puis mélanger. Monter à l'aide de l'huile d'arachide puis mettre la salade dedans et mélanger.
2. Dresser dans une assiette une belle part de clafoutis accompagné de salade.

### **L'astuce du Chef**

Ajoutez différentes épices (curry, cumin, etc...) et herbes pour sublimer le clafoutis.

© L'Atelier des Chefs / Nicolas Edwige pour [Les olives d'Espagne](#)