

Clafoutis aux épinards feta et pignons de pin

Pour 6 personnes

300g de pousses d'épinards
100g de feta
3 œufs
60g de pignons de pin
30g de Maïzena
25 cl de lait entier
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de basilic ciselé
Huile d'olive

Eplucher l'ail et le presser.

Mixer les pignons de pin en poudre (30g)

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile, ajouter l'ail et laisser dorer 2 min, ajouter les épinards et laisser tomber (cuisson très rapide)

Dans un récipient, écraser la feta, ajouter les œufs puis la Maïzena et la poudre de pignons de pin

Mélanger bien

Ajouter le lait, le basilic, saler légèrement et poivrer

Beurrer les plats individuels

Répartir les épinards

Verser la préparation dessus

Parsemer le reste de pignons

Enfourner et cuire 20 à 25 min à 160°