Le lait de Chimay

Recette

CLAFOUTIS AU COFERME AVEC DES POMMES

Pour 4 personnes • 30 min

- 60 gr de farine
- 3 œufs
- 20 cl de lait entier « **Lait de Chimay** »
- 20 cl de crème fraiche
- 200 gr de fromage **Coferme**
- 1 pomme
- 200 gr de lardons
- Sel , poivre



1. Préchauffez le four à 180°.
2. Poêler les lardons à feu vif, les égoutter.
3. Eplucher et couper la pomme en morceaux, couper le **Coferme** en petits dés.
4. Dans un saladier, battre les œufs, y ajouter la farine tamisée, puis le lait entier « **Lait de Chimay** », la crème fraiche, la pomme, le fromage **Coferme**, les lardons, saler et poivrer.
5. Beurrer le moule à clafoutis et y verser la préparation.
6. Cuire 45 min à 180°.

Servir accompagné de crudités ou une salade.

www.lelaitdechimay.be