



[Téléchargez la fiche PDF](#)

# CLAFOUTIS DE BRIE LE ROITELET EN MINI CITROUILLE D'HALLOWEEN



Pour préparer un repas d'Halloween rigolo avec votre enfant, voici une recette originale qui vous fera plaisir !

Temps de préparation : 20 mn

Coût : moyen

Difficulté : facile



[> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet\\* sur](#)

## INGRÉDIENTS POUR 4 GOURMANDS

- 4 little Big Jack & mini citrouille
- 150g de brie Le Roitelet
- 3 œufs
- 30 g de beurre
- 400 ml de crème fleurette
- 10 g de maïzena.
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel fin, poivre du moulin

## PROGRESSION DE LA RECETTE

Préchauffez votre four à 240°C (thermostat 8).

Parallèlement, découpez un chapeau dans vos 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 de vos citrouilles. Découpez en petits cubes la pulpe recueillie. Dans une poêle, faites fondre le beurre

et faites revenir vos petits cubes de pulpe de citrouille.

Dans un saladier, fouettez la crème avec les œufs puis assaisonnez à votre goût : sel fin, poivre du moulin et la noix de muscade. Ajoutez la maïzena que vous aurez préalablement diluée dans un peu d'eau froide.

Coupez brie le Roitelet en petits cubes. Dans un récipient, mélangez-le avec les morceaux de citrouille poêlée.

Versez équitablement dans vos Little Big Jack, le mélange citrouille et brie Roitelet.

Remplir les citrouilles avec la préparation à base de crème, puis enfournez pour 35 minutes environ.

Sortez du four et attendez un moment avant de servir.

### **Les petits conseils**

Ces clafoutis de brie Roitelet peuvent être servis en entrée accompagnée d'une belle salade bien assaisonnée mais seraient aussi parfaits comme garniture pour une viande grillée d'un joli dîner d'Halloween.

---