

Clafoutis au jambon

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 500 ml de maïzena délayé avec 50ml de lait
- 150 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche
- Sel, poivre,
- 200 g de talon de jambon (ou dés de jambon) ;
- 1 bouquet de ciboulette ciselée
- 75 g de gruyère râpé
- 30 ml de chapelure.

Préparation :

1. Mêler la maïzena délayé au lait, les œufs, la crème épaisse, le sel et le poivre ;
2. Versez la préparation dans un plat au four micro onde
3. Répartir le jambon et la ciboulette.
4. Parsemez de gruyère et de chapelure, couvrir et faire cuire 6 min à la puissance moyenne.
5. Laissez reposer 3 min et faites cuire à nouveau 3 min à puissance maximale.

Conseil du chef : Le clafoutis se démoule bien tiède.