

CLAFOUTIS JAMBON & PETITS POIS



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 5

Ingrédients:

- 400g Eau
- 450g Petits pois frais ou congelés
- 120g Farine
- 400g Lait
- 3 Oeufs
- 10g Estragon
- 1 pincée Piment d'Espelette
- 250g Jambon coupé en petits carrés

Préparation:

- Verser l'eau dans le bol. Mettre les petits pois dans le Varoma et cuire à la vapeur.
14 min / Varoma / vitesse 1.
- Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°. Beurrer un moule à gratin.
- Vider le bol, le rincer avec de l'eau froide, pour que le bol refroidisse.
- Mettre le lait, la farine, les œufs, l'estragon, le sel, poivre, le piment d'Espelette dans le bol. Mixer 12 sec/ vitesse 7.
- Repartir les petits pois et le jambon dans le moule a gratin puis verser le contenu du bol par dessus.
- Faire cuire 45 minutes au four.
Déguster tiède ou froid.