

Petits clafoutis alsaciens



Pour 4 petits clafoutis ou un grand moule de 22 c m de diamètre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 200 g de choucroute cuite
- 100 g de râpé de jambon fumé
- 2 œufs
- 12 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de lait
- 15 g de maïzena
- 30 g de gruyère Suisse (voire plus pour vous)
- Sel
- Poivre
- Beurre pour les moules

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez les œufs, le lait et la crème fraîche. Ajoutez la maïzena tamisée (pour éviter les grumeaux). Incorporez la choucroute cuite, le râpé de jambon et le gruyère. Salez et poivrez.

Beurrez les petits plats à four.

Répartissez la préparation dans chaque petit plats avec une petite louche sans les remplir jusqu'au bord.

Enfournez les petits plats pendant 15 minutes, voire 5 minutes supplémentaires en fonction de la contenance de vos petits plats ou si vous utilisez un grand moule.

Attendez 10 minutes avant de déguster vos petits clafoutis.

Servez-les accompagnés d'une petite salade de jeunes pousses.