

Petits Clafoutis au Poivron et Bacon

Pour 4 personnes :

- 1 poivron (ou 4 c.s. de trio de poivrons Picard)
- 2 oeufs
- 50g de farine
- 250ml de lait (entier pour moi)
- 1 c.s. d'échalote hachée (pas mis)
- 100g de bacon émincé
- 2 à 3 c.s. de gruyère râpé
- 2 pincées de piment d'Espelette
- sel



1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Battez les oeufs, puis ajoutez la farine tamisée. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse. Versez le lait. Laissez reposer.
3. Pendant ce temps, coupez le poivron en petits dés. Faites les sauter avec l'échalote à la poêle ou au wok. Ajoutez le bacon. Salez.
4. Disposez le contenu de la poêle dans 4 ramequins, puis versez le mélange oeuf-lait. Ajoutez une pincée de piment d'Espelette à chaque ramequin. Parsemez ensuite de gruyère.
5. Faites cuire 20 à 30 min selon votre four, jusqu'à ce que les clafoutis soient bien gonflés et bien dorés. Servez chaud ou tiède.