

Clafoutis de jambon de Parme et mozzarella



Pour 6 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 8 tranches de jambon de Parme
- 1/2 poivron rouge
- 1 sachet de mozarrella râpé ou en boule (150 g voir plus)
- 1 petit bouquet de basilic
- 1 grosse gousse d'ail
- 125 g de farine
- 30 cl de lait
- 4 oeufs
- 3 c à soupe d'huile d'olive + 1 c à soupe pour la plat
- Sel, poivre
- herbes de Provence (facultatif)

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

Mélangez la farine tamisée et les oeufs un par un à l'aide d'un fouet.

Ajoutez l'huile d'olive, le lait, le sel et le poivre. Réservez.

Frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail puis badigeonnez-le d'huile d'olive.

Répartissez le poivron coupé en petits morceaux. Coupez les tranches de jambon de Parme, roulez-les en rosettes avant de les disposer dans le plat.

Parsemez de basilic coupé à l'aide d'un ciseau. Recouvrez de mozzarella râpée ou coupée en tranches.

Versez la préparation oeuf/farine/lait. Saupoudrez éventuellement d'herbes de Provence.

Glissez au four pour 30 minutes pour moi (voir 40 minutes pour vous).

Laissez reposer le plat 15 minutes avant de servir.