

Clafoutis basquaise (poivrons et jambon cru)

Bonjour à toutes et tous

En été, je réalise souvent des clafoutis, sucrés comme salés. C'est un plat facile à préparer, peut être réalisé à l'avance, plutôt sain et peut être dégusté sur le pouce. De plus, on peut adapter les saveurs du plat à ses envies du moment, la saison ou le contenu du réfrigérateur. Pour les clafoutis salés, j'ai un gros coup de cœur sur le [clafoutis de courgettes au curry](#)... et mon mari un autre favori : un clafoutis « basquaise » avec des poivrons et du jambon cru.

Ce clafoutis basquaise a été « inventé » pour un repas-pique-nique dans le jardin. Au départ, je pensais préparer une tarte au poivrons grillés et chorizo, mais plus de chorizo au réfrigérateur, dont le clafoutis-pseudo-quiche-sans-pâte était une bonne alternative. Pour pepser mes [poivrons](#), j'avais repéré du jambon cru pensait au piment d'Espelette pour la touche basque, une pointe de tomate.. rien de plus. A la dégustation, il s'est hissé sur le podium des « top plat d'été.

La recette état devenu un incontournable de ma cuisine d'été, elle manque sur le blog. La voici donc. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !



- CLAFOUTIS BASQUAISE -
(POIVRONS & JAMBON CRU)

Clafoutis poivrons et jambon cru

Recette : Clafoutis poivrons et jambon cru / Clafoutis basquaise

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 poivrons (idéal : 2 verts et deux rouges)
- 120 g de jambon de Bayonne en tranches fines
- 8 tomates cerise (ou une petite tomate coupée en morceaux)
- 3 œufs
- 300 ml de lait
- 60g de farine ou de maïzena
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Réalisation

- Lavez les poivrons, coupez-les en deux. Retirez le

pédoncule et épépinez-les. Placez les sur une plaque de cuisson four puis faites les griller au four (au four 200°C en haut du four) jusqu'à ce que la peau soit noire

- Entre temps, coupez le jambon cru en dés. Coupez les tomates cerises en deux.
- Dans un saladier, battez les œufs en omelette avec le lait.
- Incorporez la farine, le piment Espelette, sel, poivre. Mélangez bien.
- Huilez un moule pour le clafoutis.
- Une fois les poivrons grillés, sortez les du four. Retirez la peau puis découpez les à mi hauteur puis en lanières fines.
- Répartissez les poivrons, l'ail, le jambon cru, les tomates cerises dans le moule. Versez la pâte.
- Enfournez pour 35 à 40 Minutes à 180°C. Le clafoutis doit être doré.

Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de boulghour pour les gros appétits

Astuces :

- variante : Ajoutez une gousse d'ail si vous appréciez l'ail.
- Privilégiez bien les tranches de jambon cru fines, les « dés » de jambon cru sont moins agréables à déguster dans un clafoutis.
- Privilégiez un jambon de pays à la place d'un jambon de type serrano. Ce dernier sera trop salé.

