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)
© Au Fil du Thym

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 pour35 à 40 Minutes à 180°C. Le clafoutis doit être doré.

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

---

Astuces :

- ariante : 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.