

les recettes d'Alice

Clafouti petits pois Boursin



6 mini cocottes



tendance



Printemps



moyen



15 minutes



30 minutes



Facile

INGREDIENTS

150g de petits pois congelés

150g de jambon en dés

75g de fromage frais au herbes

15 cl de crème fraîche

20 cl de lait

4 œufs entiers

1 jaune d'œuf

40g de maïzena

Sel, poivre du moulin

MATERIEL NECESSAIRE

Mini cocotte passoire

PREPARATION ET REALISATION

1-Préchauffer le four à 180°C.

2-Au batteur , mélanger le Boursin avec le jaune d'œuf
Ajouter les œufs entiers, puis la maïzena. Ajouter la
crème fraîche et le lait au mélange puis le jambon et les
petits pois. Assaisonner.

3-Répartir dans les minis cocottes.

4-Cuire au bain marie sans couvercle au four pendant
30 minutes.

5-Présenter avec les couvercles fermés

CONSEILS ET ASTUCES

Remplacer le jambon par du blanc de poulet cuit à la vapeur pour
changer la recette.

Alice Délice

