

Clafoutis aux champignons et au jambon



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Cette recette est idéale à proposer pour un apéritif dînatoire !

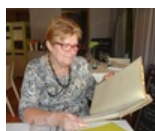
Ingrédients

- 80 g de jambon - râpé
- 1 sachet de sauce champignons - de chez maggi
- 1 cs bombée de farine
- 2 oeufs
- 200 ml de lait
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7.
- 2 Dans une petite casserole, faites chauffer le lait avec le contenu du sachet de sauce aux champignons, les oeufs et la farine. Mélangez bien et poivrez à votre goût.
- 3 Répartissez cette préparation dans des petits moules en silicone, parsemez de jambon râpé et enfournez pour 25 à 30 minutes de cuisson.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

