

Clafoutis petits-pois carotte, lard, au sirop d'érable



Entrée **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Vous m'en direz des nouvelles de ces clafoutis ! A vous les petits-pois carottes !

Recette proposée par : Frédérique

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 750 g de petits pois à écosser
- 700 g de jeunes carottes - ou 400 ml de jus de carotte
- 1 botte de coriandre
- 3 oeufs
- 4 tranches de lard
- sirop d'érable
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Passez vos carottes à la centrifugeuse afin d'en exprimer le jus.
- 2 Si vous n'en avez pas, achetez du jus de carotte tout fait, le bio est très bon.
- 3 Faites cuire les petit pois 5-10 minutes dans l'eau bouillante salée (ou à la vapeur, moi je préfère... mais c'est selon). Si vous réalisez cette recette avec des petits pois plus vieux, allongez le temps de cuisson.
- 4 Fouettez 3 oeufs avec du sel, du poivre et de la coriandre hachée très finement.
- 5 Ajoutez le jus de carotte et les petits pois refroidis.
- 6 Etalez la pâte feuilletée et foncez des moules à tartelettes individuelles.
- 7 Remplir avec l'appareil à clafoutis.
- 8 Faites cuire au four à 180°C (th.6) jusqu'à ce que le mélange ait pris et que le dessus soit joliment coloré.
- 9 Pendant ce temps, mettez les tranches de lard fines bien à plat dans une grande poêle, sur feu doux, afin qu'elles ne se recroquevillent pas.
- 10 Quand l'eau du lard est évaporée, ajoutez du sirop d'érable en filet sur les tranches et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les tranches soient caramélisées.
- 11 Servez avec une salade bien vinaigrée. Disposez les tartelettes dans l'assiette surmontées d'une tranche de lard caramélisée, disposez la salade.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

