

Clafoutis jambon et pesto

Pour 2 personnes:

- 75g de jambon en dés
- 2 œufs
- 20 cl de crème liquide allégée ou de lait concentré
- 1 c.s. de farine
- 50g d'emmental râpé
- 1 c.c. de pesto
- sel, poivre

1. Préchauffez votre four th.6 (180°C).
2. Dans un saladier, battez les œufs, la farine, le sel et le poivre. Ajoutez le lait Gloria, l'emmental râpé, les dés de jambon et le pesto. Mélangez bien.
3. Versez la préparation dans un plat beurré ou des ramequins.
4. Faites cuire au four environ 35 min.

