



Clafoutis aux deux jambons - mozzarella

Pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre :

- *2 tranches de jambon de Parme*
- *100 g de jambon blanc*
- *300 g de mozzarella (j'ai mis 2 boules de mozza soit 250 g)*
- *4 oeufs*
- *20 olives noires*
- *quelques feuilles de basilic (basilic surgelé)*
- *125 g de farine,*
- *300 mL de lait*
- *sel*
- *poivre*

Préchauffer le four à 200°C.

Couper la mozzarella et le jambon blanc en cubes, le jambon de parme en lanières. Dénoyer les olives et les couper en petits morceaux, ciseler le basilic.

Dans un saladier faire un puits avec la farine et ajouter petit à petit les œufs un à un et le lait par petits jets. Fouetter énergiquement pour éviter les grumeaux. Ajouter ensuite à la pâte tous vos ingrédients un à un en mélangeant délicatement à chaque fois. Poivrer généreusement, saler un peu.

Beurrer et fariner le moule ou le recouvrir de papier cuisson. Verser la préparation dans le moule et cuire 40 min à 200°C.

Au bout de ce temps sortir le clafoutis du four, le laisser tiédir ou complètement refroidir et démouler.

A déguster à l'apéritif ou avec une salade verte.