



Clafoutis au jambon de pays et gaufres salées

Clafoutis au jambon de pays (pour 4 personnes)

- 6 tranches de jambon de pays en julienne
- 80 g de comté râpé
- 4 feuilles de sauge
- 20 cl de lait entier
- 2 oeufs
- 80 g de farine
- 30 g de beurre
- Noix de muscade
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 180°.

2/ Dans un saladier, mettez la farine, le sel, le poivre et la noix de muscade. Cassez les oeufs et mélangez au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Incorporez progressivement le lait et ajoutez le fromage.

3/ Ajoutez le jambon en julienne et les feuilles de sauge ciselées.

4/ Beurrez un plat à clafoutis et versez la préparation. Enfournez pour 30'.

5/ Sortez le clafoutis du four et servez aussitôt accompagné d'une salade verte.

Gaufres salées (pour 4 personnes)

- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 75 g de beurre
- 3 oeufs
- 40 cl de lait
- 8 tranches de jambon blanc
- 2 càs de persil
- 150 g de fromage frais



- 12 radis rouges
- 1 poignée de mesclun
- Huile d'olive- vinaigre blanc
- Sel et poivre du moulin

- 1/ Fouettez les oeufs dans un saladier avec une pincée de sel.
- 2/ Faites fondre le beurre, versez- le dans le saladier et continuez à fouetter.
- 3/ Ajoutez la farine et la levure, mélangez, puis délayez avec le lait tout en fouettant. Utilisez un mixer si vous avez des grumeaux.
- 4/ Ajoutez la julienne de jambon et le persil concassé. Couvrez le saladier d'un tissu et laissez-le reposer 30'.
- 5/ Pendant ce temps, lavez le mesclun, essorez-le, assaisonnez-le et réservez au frais.
- 6/ Versez une petite louche de pâte dans un gaufrier préchauffé. Refermez le gaufrier et laissez cuire 2 à 3', en fonction de la coloration désirée.
- 7/ Laissez les gaufres reposer sur une grille quelques instants.
- 8/ Surmontez les gaufres d'une cuillerée de fromage frais, d'un peu de mesclun et garnissez de tranches de radis.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_clafoutis-au-jambon-de-pays-et-gaufres-salees?id=9142219&emissionId=5931