

CLAFOUTIS D'ANDOUILLETTES



Pour 8 personnes :

500g de petits pois surgelés
26g de maïzena
Sel, poivre
5g de ciboulette
750g d'andouillettes

6 gros œufs
600g de lait écrémé
8g de cassonade
40g de moutarde
Beurre pour le moule

Faire cuire les petits pois à l'étouffée, en rajoutant de l'eau si nécessaire en cours de cuisson, environ 15 mn.

Laver la ciboulette et la couper.

Enlever la peau des andouillettes et les couper en rondelles.

Préchauffer le four à 210 ° (th 7)

Dans le bol du mixer, mélanger les œufs, la maïzena, le lait, le sel, le poivre, le sucre, la ciboulette et la moutarde.

Beurrer un plat. Verser les petits pois et étaler les rondelles d'andouillettes. Recouvrir de la préparation.

Faire cuire 40 à 50 mn, vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir « propre ».

Servir chaud.