

# Clafoutis de fèves au pesto

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :35 min

Calories par portion : 366.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 2.569

## Les ingrédients

- 200.0 gr Fève
- 3.0 u Oeuf
- 25.0 cl Creme liquide 30pc
- 1.0 cs Pesto
- 40.0 gr Parmesan
- 1.0 cs Farine de blé
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 5.0 gr Margarine

## Préparation des fèves

Faire cuire les fèves dans une poêle avec de la margarine. Assaisonnez à votre convenance. Les répartir dans des ramequins.

## Préparation des clafoutis

Dans un bol, mélangez les oeufs, la farine, le pesto, et la crème. Salez légèrement. Répartir sur les fèves . Saupoudrez de parmesan.

Préchauffez le four à 180°C (Th6)

## Cuisson

Enfournez à 180°C pendant 35 minutes.

**Présentation**

A proposer avec une salade de mâche.