**Petits clafoutis de légumes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/06/Petits-clafoutis-de-l%C3%A9gumes-DSC_8823_17329.jpg) **Pour 30 mini-tartelettes et 12 mini calissons**

**- 250 g de** [**petits pois**](http://recettes.de/petits-pois) **écossés  
- 1 carotte  
- 1 fond d'artichaut  
- 1 petit fenouil  
- 1 oignon  
- 3 œufs  
- 250 g de ricotta  
- 50 g de parmesan râpé  
- sel et poivre du moulin  
- huile d'olive**

**Empreintes à mini-tartelettes et à calisson  
Préchauffage du four à 205° (Chaleur tournante)**

Éplucher les légumes et les couper en petits dés.  
Les faire cuire pendant 10 minutes à l'eau bouillante salée.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifÉgoutter.  
Faire fondre l'oignon émincé dans un filet d'huile d'olive.  
Ajouter les légumes et laisser cuire pendant 5 minutes en remuant.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifSaler, poivrer et laisser refroidir.  
Mélanger dans un saladier les œufs avec la ricotta. Saler et poivrer.  
Incorporer les légumes et le parmesan.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifRemplir les empreintes jusqu'au bord.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFaire cuire 15 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Vous les ferez légèrement tiédir avant de les servir.**