**Petits clafoutis de légumes**

 **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.
Égoutter.
Faire fondre l'oignon émincé dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les légumes et laisser cuire pendant 5 minutes en remuant.
Saler, poivrer et laisser refroidir.
Mélanger dans un saladier les œufs avec la ricotta. Saler et poivrer.
Incorporer les légumes et le parmesan.
Remplir les empreintes jusqu'au bord.
Faire cuire 15 minutes.
Laisser refroidir avant de démouler.
**Vous les ferez légèrement tiédir avant de les servir.**