

**Mini clafoutis aux petits pois**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/02/mini-clafoutis-aux-petits-pois-p1150473-r.jpg) **Pour 17 Mini clafoutis aux petits pois**

**- 300 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **surgelés (1)**  
**- 40 g de crème liquide**  
**- 3 œufs**  
**- 1 càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry)  
**- 1 càc de persil ciselé (2)**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**  
**-** [**œufs de saumon**](https://recettes.de/oeufs-de-saumon) **ou** [**saumon fumé**](https://recettes.de/saumon-fume)

**Cassolettes à mignardises beurrées**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes.  
Les égoutter et les rafraichir dans de l'eau glacée.  
Réserver 60 g de petits pois et  mixer grossièrement le reste.  
Ajouter dans le bol la crème et les œufs, mixer.  
Incorporer le curry et le persil ciselé, mixer.  
Rectifier l'assaisonnement en sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi)   
et ajouter une pincée de muscade râpée et quelques tours de moulin à poivre.  
Mixer une dernière fois, jusqu'à ce que la purée soit très lisse.  
Répartir la préparation dans les cassolettes.  
Faire cuire pendant une dizaine de minutes (ou 15 minutes au [**bain-marie**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).  
Le clafoutis doit rester moelleux.  
Servir chaud ou tiède après avoir réparti les petits pois réservés et les œufs de saumon.