

**Mini clafoutis aux petits pois**

 **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** 

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.