

## Clafoutis au jambon Serrano, *queso panela* et basilic



Ce clafoutis est un délicieux clin d'œil à la cuisine fusion, alliant le jambon Serrano de la gastronomie espagnole au *queso panela*, si typiquement mexicain. Chacun pourra cependant recomposer les mélanges culinaires suivant ses affinités, en utilisant du jambon de Parme (Italie) et du fromage feta (Grèce).

### Ingrédients pour 4 personnes

20 cl de crème liquide  
4 tranches de jambon Serrano  
1 bouquet de basilic  
100 grammes de fromage *panela* (ou fromage frais type feta)  
2 œufs entiers  
1 cuiller à soupe de farine  
10 grammes de beurre  
sel et poivre

### Préparation

1. Couper le fromage et le jambon en petits dés. Découper en fines lanières le basilic.
2. Battre les œufs avec la farine, le sel et le poivre. Ajouter la crème.
3. Verser la préparation dans un moule préalablement beurré et répartir dessus le mélange de fromage, jambon et basilic
4. Enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant 30 minutes.

Bon appétit!