

Pain de pois et jambon au coulis de tomates

Pour 4 personnes: 500 g de petits pois écosés frais ou surgelés, 2 oignons, 25 g de beurre, 150 g de jambon cuit, 100 g de farine, 3 oeufs, sel, poivre. Coulis de tomates et fromage râpé à volonté.

Faites cuire les petits pois avec un peu d'eau salée et quelques cosses s'ils sont frais), jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez-les et passez-les en purée. Faites revenir au beurre les oignons pelés et émincés. Hachez finement le jambon; incorporez les oignons et le jambon à la purée de pois. Ajoutez la farine et les jaunes d'oeufs, salez et poivrez. Battez les blancs d'oeufs en neige, incorporez-les à la préparation et versez le tout dans un moule à bord haut genre moule à charlotte). Faites cuire 1 h a four moyen et servez démoulé ou non, avec un coulis de tomates et du fromage râpé.

Alexandre Pukall

lien permanent vers la recette : [Pain de pois et jambon au coulis de tomates](#)