

# ***Dutch Baby avec jambon cru, parmesan et roquette***



**Ce mets est extrêmement polyvalent: le Dutch Baby, un plat à base d'œufs, existe aussi bien en version sucrée avec des fruits et du sucre en poudre qu'en version salée, comme dans la recette d'aujourd'hui, avec une garniture méditerranéenne.**

Dutch Baby est le nom donné à une grande crêpe cuite au four. Ce nom serait le résultat d'une erreur de traduction. En effet, ce plat est entre autres appelé German Pancake en anglais. Un beau jour, German est devenu Dutch, ce qui signifie «néerlandais». Pourquoi et quand le mot «Baby» a été ajouté reste un mystère.

La préparation est très simple, si l'on respecte les quelques règles de base décrites dans la recette. Le plus important est que les ingrédients soient à température ambiante. Si on a oublié de sortir à temps les œufs et le lait du réfrigérateur, on peut faire chauffer brièvement le lait dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit tiède et plonger les œufs dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils ne soient plus froids au toucher.

Vers la fin de la cuisson, le Dutch Baby se met joliment à gonfler. Mais attention, dès qu'il sort du four, il s'affaisse! C'est pourquoi il ne faut ouvrir la porte que tout à la fin.

Ensuite, la crêpe peut être garnie à volonté et servie chaude de préférence.

## **Pâte**

- 3 œufs, à température ambiante
- 1 cc de sel
- 1 prise de sucre
- 120 g de farine
- 250 ml de lait, à température ambiante
- 2 prises de poivre de Cayenne
- 25 g de beurre pour la poêle

## **Garniture**

- 6 tranches de jambon cru
- Environ 50 g de roquette
- 40 g de parmesan, en copeaux
- Un peu d'huile d'olive

- Un peu de vinaigre balsamique, en option (voir astuce pour la préparation)
- Poivre du moulin

1. Battez les œufs, le sel et le sucre en mousse à l'aide d'un fouet.
2. Incorporez ensuite la farine et, pour finir, le lait et le poivre de Cayenne. Laissez reposer la pâte au moins 10 minutes.
3. Préchauffez le four à 220 degrés, chaleur inférieure et supérieure, puis enfouez la poêle jusqu'à ce qu'elle soit chaude.
4. Sortez la poêle du four, faites-y fondre le beurre, puis versez-y la pâte.
5. Remettez la poêle au four pendant environ 15 à 20 minutes, sans l'ouvrir avant que le Dutch Baby ne soit prêt.
6. Après l'avoir sorti, laissez-le refroidir brièvement, il s'affaisse alors fortement. Ensuite, déposez-le sur une grille pour éviter que le fond ne devienne mou.

### Garniture

1. Garnissez le Dutch Baby de jambon cru, de roquette et de parmesan, arrosez d'huile d'olive et assaisonnez le tout de poivre frais.

**Astuce:** mélangez la roquette dans un saladier avec un peu de vinaigre balsamique et d'huile d'olive et servez-la ou mangez-la par portion avec la crêpe. L'acidité apporte une note de fraîcheur à ce mets.

**Temps de préparation: environ 1 heure**

### Barone Montalto Grillo Sicilia DOC



Robe jaune paille clair. Nez rafraîchissant de fruits tropicaux avec des notes d'agrumes. Bouche moyennement pleine à pleine avec une belle minéralité. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)