

CLAFOUTIS DE COURGETTES AU CHEVRE

FRAIS - 6/8 Personnes.

- 4 œufs
- 80g de farine
- 50cl de crème fraîche allégée
- 2 courgettes
- 2cs d'huile d'olive
- 180g de fromage frais de chèvre
- 1 bouquet de ciboulette ou de menthe
- Sel et poivre



Préchauffer le four à 180°.

Eplucher ou pas les courgettes et les râper. Bien les essorer à la main. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter la ciboulette ciselée, mélanger et assaisonner. Couvrir et laisser cuire 10mn.

Egoutter et laisser refroidir.

Mixer les œufs, la farine et la crème liquide.

Ecraser le fromage à la fourchette et l'ajouter à la pâte, ainsi que les courgettes cuites. Mélanger, beurrer un plat à gratin et cuire pendant 25mn environ. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau.

Laisser refroidir puis mettre le clafoutis au frais.