



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Clafoutis aux courgettes et fromage de chèvre .



*Ingrédients pour un moule de 25 cm de diamètre :*

- 150 g de fromage de chèvre frais type Petit Billy
- 150 ml de lait
- 2 gros oeufs
- 2 petites courgettes
- 40 g de farine
- Basilic et thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

- Préchauffer le four à 200°C th 6-7
- Laver les courgettes et les couper en fines rondelles sans les éplucher
- Les faire revenir dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile d'olive ...
- ... jusqu'à ce qu'elles aient bien rendu leur eau
- Battre les œufs en omelette dans un saladier. Ajouter le chèvre frais, puis petit à petit la farine
- Terminer en incorporant le lait et les herbes. Saler et poivrer, ajouter les rondelles de courgettes
- Verser le tout dans un moule à manqué recouvert d'un papier sulfurisé
- Faire cuire 35 à 40 minutes à 200°C th. 6-7

