

Clafoutis de courgettes

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients

- 4 œufs
- 75 g de farine
- 20 cl de crème liquide
- 2 yaourts nature
- 4 courgettes (environ 650 g)
- un peu d'huile d'olive
- 1 bûche de chèvre

Bien laver les courgettes. Les râper avec leur peau. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive pendant 5 à 10 minutes. Elles ne doivent pas être réduites en purée. Les égoutter s'il reste un peu de liquide. Saler. Réserver.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec la farine tamisée, puis ajouter la crème, les yaourts, les courgettes, et le fromage coupé en petits morceaux.

Allumer le four th7, 200°C. Beurrer un moule à manqué.

Y verser la préparation et faire cuire 40 à 45 minutes. Le dessus doit être bien doré. Démouler et servir aussitôt.