

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CLAFOUTIS COURGETTES ET CHEVRE

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- 2 courgettes
- 2 oeufs
- 50 g de chèvre frais
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- Sel

Préparation :

Préchauffez le four à 210°

Coupez les courgettes en rondelles. Faites-les revenir 10 mn dans l'huile d'olive.
Dans un saladier, battre les oeufs en omelette. Incorporez le fromage de chèvre, le lait concentré, poivre et sel. Mélangez le tout avec une fourchette.
Dans des ramequins individuels ou dans un plat allant au four, disposez les rondelles de courgettes en rosaces. Versez le mélange liquide dessus.
Laissez cuire pendant 30 mn.