

Clafoutis de courgettes

Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 3 petits suisses naturels à 0% (90 g)
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de maïzena
- 60 g de comté râpé
- 200 g de courgettes râpées (environ 2 petites courgettes)
- 10 cl de lait
- Muscade râpée
- Un peu de beurre pour les moules
- Sel, poivre



Recette:

1. Battre ensemble les petits-suisses et les oeufs. Ajouter la maïzena, la levure, le lait et bien mélanger.
2. Verser le comté et les courgettes râpés, saler, poivrer et ajouter un peu de muscade râpée. Mélanger.
3. Répartir la pâte entre 4 petits moules à soufflé individuels préalablement beurrés.
4. Cuire pendant 20 mn au four préchauffé à 180°C (th. 6). Servir de suite.