



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Clafoutis de printemps aux courgettes, tomates et mozzarella



- Ingrédients pour 4 :

- * 3 courgettes
- * 2 tomates
- * 1 mozzarella di bufala
- * 20 cl de crème fraîche
- * 2 oeufs
- * Gruyère des Bauges
- * QS d'huile d'olive, sel, poivre

- Réalisation :

- * Lavez les courgettes sans les éplucher. Détaillez-les en rondelles. Faites précuire dans un cuit-vapeur pendant 10 à 15 min.
- * Pendant ce temps, détaillez les tomates et la mozzarella en rondelles. Saupoudrez les tomates de sel afin qu'elles rendent un peu de leur eau.
- * Dans des caquelons à crème brûlée, pschittés d'huile d'olive, déposez, en les alternant, des rondelles de tomates, de courgettes et de mozzarella.
- * Mélangez les oeufs à la crème. Salez et poivrez.
- * Répartissez cet appareil sur les légumes, râpez un peu de gruyère au-dessus et enfournez à 180 ° c pendant 20 à 25 min.