

Clafoutis aux pommes de terre, courgette et chèvre

Pour 4 personnes:

- 4 pommes de terres moyennes
- 1 oignon
- 1 petite courgette
- 40 cl de lait
- 4 oeufs
- 80 g de farine
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 bûche de fromage de chèvre
- sel, poivre

Peler et couper les pommes de terre en morceaux. Les faire cuire à la vapeur (pour ma part, 25 min dans le thermomix, température varoma, vitesse 1).

Préchauffer le four à 190° (chaleur tournante).

Peler l'oignon et la courgette (une bande sur deux). Émincer l'oignon finement et râper la courgette (j'ai tout mis dans le thermomix et mixer quelques secondes à vitesse 6). Puis les faire revenir à la poêle dans 2 cs d'huile d'olive pendant 5 min (une fois de plus le thermomix a travaillé pour moi: 5 min/ 90°/ vitesse 1).

Mélanger la poêlée avec les pommes de terre. En mettre la moitié dans un plat à gratin légèrement huilé. Répartir la moitié de la bûche de chèvre en rondelles et compléter avec le reste de légumes.

Préparer l'appareil à clafoutis en mélangeant les oeufs avec le lait, la farine et 2 cs d'huile d'olive. Saler et poivrer (inutile de préciser que j'ai tout mis dans le bol du thermomix!). Verser le tout dans le plat et répartir le reste de chèvre sur le dessus (**+ gruyère rajout personnel**)

