



CLAFOUTIS AUX POIVRONS ET AUX TOMATES A L'AIL



Pour 6-8 personnes:

Un plat beurré d'environ 25 cm de diamètre

2 œufs entiers + 2 jaunes

25 cl de lait

10 cl de crème fraîche

1 tête et demie d'ail (rose ou Lautrec si possible)

10 g de Maïzena

2 poivrons rouges cuits à l'eau salée, pelés et épépinés

3 petites courgettes coupées en rondelles de 5 mm d'épaisseur

Sel et poivre

Préchauffer le four à 240°

Faites revenir les courgettes 3mn dans 1 càs d'huile d'olive, saler et poivrer.

Détailler les poivrons en lanières, les poser sur un papier absorbant pour qu'ils perdent une grande parties de leur jus.

Détacher les gousses d'ail de la tête sans les éplucher et les faire cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Cela prend environ 15 mn.

Lorsqu'elles ont cuites, elles doivent s'écraser sous les doigts. Enlever alors la peau, (c'est très facile) et les mixer en même temps que les œufs, le lait, la crème et la Maïzena pour avoir un crème ressemblant à une pâte à crêpe un peu épaisse. Saler et poivrer si nécessaire.

Verser dans le plat beurré, ajouter les légumes en alternant le rouge et le vert de façon harmonieuse et enfourner pour 30 à 40 minutes.