



Clafoutis de courgettes au fromage de chèvre et aux olives

500g de petites courgettes bien vertes
1 poivron rouge
1 ou 2 crottins de chèvre (j'en mets 2)
50g d'olives noires dénoyautées
100g de farine

2 oeufs + 2 jaunes
30cl de lait
4cs d'huile d'olive
1cs d'herbes ciselées : persil, ciboulette, menthe, coriandre, basilic, sauge... au choix
2 brins de thym
1/4cc de curry
sel et poivre

Préchauffer le four à 180°

Couper les courgettes en petits cubes sans les peler et détailler les poivrons en lanières, faire revenir dans un peu d'huile d'olive juste le temps dattendrir les légumes.

Fouetter les œufs avec les jaunes, ajouter la farine, le lait, sel, poivre, curry et herbes.

Disposer les courgettes, les olives et les crottins coupés en dés dans un plat à gratin beurré et verser l'appareil à clafoutis dessus.

Cuire de 35 à 40 minutes.

Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par un fromage de votre choix. Il faut quand même un fromage qui ait du caractère pour contre-balancer la fadeur des courgettes.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>