



## **MON CLAFOUTIS AUX COURGETTES**

Ingrédients : 2 courgettes - 40 g de beurre ramolli - 1/4l lait - 60 g de farine - 3 oeufs - sel - poivre - 50 g de parmesan râpé - basilic -

Beurrer un plat à gratin - Râper les courgettes (gros trous) au dessus du plat : elles sont lavées, extrémités coupées, mais non épluchées.

Faire fondre 30 g de beurre. Dans un saladier, mélanger au fouet beurre + farine + oeufs + lait + sel + poivre + parmesan râpé. Une fois le mélange bien fouetté, ajouter le basilic haché. Verser le mélange sur les courgettes.  
Faire cuire 45 min. four th. 6-7 (200°).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr