**Clafoutis moelleux ricotta - courgette - parmesan**  
  
Pour un plat à gratin moyen :  
  
- 4 oeufs- 40 cL de crème liquide (je n'avais que 30 cL de crème à 3%, j'ai comblé l'écart avec du lait demi-écrémé)- 150 g de ricotta- 75 g de farine- 1 gousse d'ail- 3 à 4 petites courgettes- 30 g de parmesan- 1 càc de paprika - sel  
- poivre  
  
Mélanger les oeufs avec la crème et la ricotta. Ajouter la farine, le parmesan, le paprika, une pincée de sel et une de poivre.  
  
Laver les courgettes et les mixer. S'il reste des morceaux, ce n'est pas grave.  
  
Eplucher et presser la gousse d'ail dans le mélange à la ricotta, ajouter les courgettes mixées.  
  
Verser dans le moule et cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant une heure. C'est excellent.  
  
A servir en plat avec une salade verte ou encore un steak, ou en entrée dans des plats individuels. Réduire alors le temps de cuisson à 25 min.

[](http://storage.canalblog.com/80/93/479194/57021039.jpg)