

Clafoutis de courgettes aux copeaux de Parme, fromage de chèvre et curry

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

150 g de jambon de Parme en tranches fines

1 crottin de chèvre bien sec

800 g de petites courgettes

2 oeufs + 2 jaunes

30 cl de lait entier

100 g de farine

2 gousses d'ail

2 échalotes

4 c à s de ciboulette ciselée

5 c à s d'huile d'olive + 1 pour le plat

1/4 de c à c de curry en poudre

Sel et poivre

Couper les extrémités des courgettes lavées mais non pelées, et les couper en lanières fines dans la longueur. Retirer le gras du jambon cru et le découper en grosses lanières. Retirer la croûte du crottin et l'émietter.

Faire revenir les échalotes et l'ail émincés dans 2 c à s d'huile d'olive dans une poêle.

Ajouter les courgettes et cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que leur eau soit évaporée. Assaisonner et poudrer de curry.

Tamiser la farine avec du sel et du poivre, la creuser en fontaine et mettre les oeufs et les jaunes au centre. Mélanger peu à peu en ajoutant la lait progressivement (j'ai fait cette étape en mettant tous les ingrédients avec l'huile dans un mixer). Quand la pâte est lisse lui incorporer 2 c à s d'huile d'olive, le crottin émietté et la ciboulette ciselée (si vous faites la pâte au mixer une fois la pâte lisse la verser dans un saladier et ajouter ciboulette et chèvre , mélanger avec une cuillère pour garder des morceaux de fromage).

Répartir les courgettes dans un plat à gratin huilé avec la moitié du jambon de Parme, couvrir de pâte, éparpiller le reste de jambon cru, arroser d'huile et cuire 35 mn environ à four préchauffé à 210 °.

Servir, chaud tiède ou à température ambiante avec une salade de mesclun.

Vin conseillé : un Bandol blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>