Clafoutis de courgettes au chèvre frais

Préparation: 15 mn
Cuisson 25 mn (45 mn dans mon four)

Les ingrédients pour 6-8 personnes:

4 œufs
80 g de farine
50 cl de crème liquide (j'ai mis de la 15% de Mg)
2 courgettes
2 c à s d'huile d'olive
180 g de fromage frais de chèvre (Petit Billy)
1 bouquet de ciboulette
Sel et poivre du moulin

Éplucher partiellement les courgettes et les râper (je ne les ai pas épluchées). Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter dans la poêle la ciboulette ciselée, mélanger et assaisonner. Couvrir et cuire 10 mn. Égoutter et laisser refroidir.
Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter progressivement la farine en mélangeant puis la crème liquide (ou tout mettre dans un mixer).
Écraser le fromage de chèvre à la fourchette dans une assiette et l'ajouter à la pâte ainsi que les courgettes cuites. Mélanger à la spatule, vérifier l'assaisonnement. Beurrer un plat allant au four et verser la préparation dedans. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 mn (45 mn dans mon four, adapter suivant votre four).
Sortir du four et laisser refroidir puis mettre le clafoutis au frais.

Vous pouvez remplacer la ciboulette par de la menthe.

Vin conseillé : un Corbières rosé

Péché de gourmandise
http://pechedegourmand.canalblog.com