

Clafoutis de courgettes au chèvre et olives noires

Préparation 20 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de petites courgettes

1 crottin de chèvre

50 g d'olives noires dénoyautées

100 g de farine (j'en ai mis 80 g c'était suffisant)

2 oeufs + 2 jaunes

30 cl de lait entier

4 c à s d'huile d'olive

15 g de beurre

1 c à s de chaque herbe ciselée : persil, ciboulette, estragon, coriandre, cerfeuil

2 brins de thym frais

1/4 de c à c de curry

Sel et poivre

Laver et sécher les courgettes. Couper les extrémités et faire de fines lanières dans la longueur avec un couteau économe ou une mandoline. Chauffer 2 c à s d'huile dans une grande poêle et mettre les lanières de courgettes avec le thym effeuillé. Faire cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ce que l'eau rendue soit évaporée. Assaisonner.

Oter la croûte du crottin et l'émietter. Couper les olives dénoyautées en 2.

Mettre la farine, le curry, sel et poivre dans un saladier. Verser dessus les oeufs battus et mélanger au fouet tout en ajoutant le lait puis l'huile d'olive restante (Je fais cette étape dans le blender, il suffit de mettre tous les ingrédients et de mixer puis transvaser le mélange dans un saladier). Lorsque la pâte est lisse, incorporer le fromage émietté, les herbes ciselées et les olives coupées en 2. Mélanger.

Répartir les lanières de courgettes dans un plat à gratin beurré (en réserver 2 belles pour la déco). Verser la pâte dessus et mettre à cuire dans le four préchauffé à 200-210° pendant 30-35 mn environ.

Pour servir le clafoutis chaud ou tiède, le décorer avec les lanières de courgettes réservées ainsi que du thym et des petites olives niçoises si vous en avez.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>