

## **Clafouti de courgette au fromage de chèvre**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

Pour un clafoutis de 20 cm de diamètre

150 ml de lait

40 g de farine

2 gros œufs

150 g de fromage de chèvre frais

2 petites courgettes

huile d'olive

basilic et thym (facultatif)

sel & poivre

### **progression :**

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Laver les courgettes et les couper en fines rondelles sans les éplucher. Les faire revenir dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles aient bien rendu leur eau.

Battre les œufs en omelette dans un saladier. Ajouter le chèvre frais, puis petit à petit la farine.

Terminer en incorporant le lait et les herbes.

Saler et poivrer.

Une fois la pâte homogène, y ajouter les rondelles de courgettes.

Verser le tout dans un moule à manqué en silicone de 20 cm de diamètre. Faire cuire 35 à 40 minutes.