

# CLAFOUTIS COURGETTES & ÉCHALOTES

## **Pour 4 à 6 personnes**

### **Taille du moule préconisée :**

25 cm de diamètre ou  
26 x 18 x 5 cm. La recette  
vaut pour un moule familial  
ou 4 à 6 moules individuels  
selon leur taille.

### **Temps de préparation :**

10 à 15 minutes.

## **Ingrédients :**

### **Pour le moule**

30 g de beurre  
50 g de chapelure

### **Pour le clafoutis**

2 œufs + 2 jaunes  
25 cl de lait  
25 cl de crème fraîche liquide  
10 g de Maïzena  
Sel, poivre et herbes de Provence  
(une pincée)  
150 g de courgettes  
(coupées en lamelles)  
2 échalotes  
2 gousses d'ail  
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le four à 240 °C (thermostat 8).

- 1 *Mélangez dans un saladier les œufs entiers et les jaunes, le lait, la crème fraîche et la Maïzena. Salez et poivrez.*
- 2 *Dans une poêle, mettez l'huile à chauffer, puis jetez-y les échalotes finement coupées, l'ail finement haché, les courgettes et les herbes. Laissez-les revenir.*
- 3 *Égouttez les légumes dans une passette et mélangez-les enfin à la préparation de base.*
- 4 *Versez le tout dans le moule beurré et tapissé de chapelure.*
- 5 *Faites cuire au four pendant 30 à 40 minutes.*