

## Clafoutis de courgettes et tomates



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 40 mn

*J'ai accompagné ce clafoutis de brochettes de boeuf et de poulet.*

### Ingrédients

- 4 tomates
- 1 courgettes
- 2 cs de maïzena
- 2 oeufs entiers + 2 jaunes d'oeufs
- 400 ml de lait
- huile d'olive
- persil
- piment d'espelette - (facultatif)
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
- 2 Epluchez les oignons et ciselez-les.
- 3 Faites-les fondre dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et l'ail écrasé jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu translucides.
- 4 Lavez les courgettes et les tomates.
- 5 Coupez les courgettes en fines lamelles et ajoutez-les dans la poêle.
- 6 Epluchez les tomates et taillez-les en dés.
- 7 Lorsque les courgettes commencent à colorer, déposez les dés de tomates et mélangez. Laissez cuire 2 à 3 minutes. Salez, poivrez et laissez refroidir un peu.
- 8 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
- 9 Dans un saladier, battez les oeufs entiers avec les jaunes, le lait et la maïzena. Assaisonnez en sel, en poivre et en piment d'Espelette. Saupoudrez de persil ciselé.
- 10 Versez la préparation aux légumes dans un moule à manqué préalablement beurré (ou dans des plats individuels). Recouvrez avec le mélange aux oeufs.
- 11 Enfournez environ 30 minutes.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

