

Clafoutis courgettes et chèvre

Préparation: 25 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 30 cl de lait Juste & Vendéen
- 4 œufs
- 80 g de farine
- 200 g de chèvre frais
- 4 courgettes
- 1 poignée de pignon de pin
- 1 filet d'huile d'olive
- sel/poivre
- ciboulette
- miel Juste & Vendéen

Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 200°C (th 6/7).
- 2) Lavez et coupez les courgettes en rondelles puis faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive et avec de la ciboulette ciselée.
- 3) Battez les œufs dans un saladier puis ajoutez la farine et le lait. Salez et poivrez. Ajoutez les courgettes puis versez la préparation dans un plat adhésif.
- 4) Répartissez des morceaux de chèvre frais, parsemez de pignon de pin puis enfournez pour 30 minutes.
- 5) Recouvrir d'un filet de miel et déguster avec une bonne salade.

À noter: cette base de clafoutis peut se faire avec n'importe quel légume autre que les courgettes