

Clafoutis courgettes tomates mozzarella

Ingrédients

- 3 courgettes
- 4 tomates
- 1 gousse d'ail
- 3 œufs
- 20cl de lait
- 10cl de crème liquide
- 50g de maïzena
- 110g de mozzarella

Recette

1. Rincer et couper les courgettes sans les peler en dés.
Rincer et couper les tomates en dès.
Faites revenir les légumes à la poêle pendant 15 minutes avec l'huile d'olive et l'ail.
2. Préchauffer le four à 200°C.
3. Battre les œufs en omelette dans un saladier. Ajouter le lait, la crème et la maïzena. Saler et poivrer.
4. Placer les légumes dans un moule à manquer (24 cm) et verser la préparation.
Disposer la mozzarella sur le dessus.
5. Enfourner pendant environ 40 à 45 minutes selon les fours.

<https://www.aux-fourneaux.fr/clafoutis-courgettes-tomates-mozzarella-40235/>