

Clafoutis courgettes, feta lardons

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

450 g de courgettes

1 oignon

2 gousses d'ail

100 g de lardons fumés

200 g de feta

200 g de ricotta

40 g de parmesan fraîchement râpé

6 oeufs

150 g de farine

3 brins de basilic

1 c à s d'huile d'olive

Laver les courgettes, les sécher et les râper avec la râpe à gros trous. Éplucher oignon et ail et les émincer finement.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et ajouter l'oignon, l'ail et les lardons. Faire dorer l'ensemble 5 mn.

Dans un saladier écraser la feta grossièrement et la ricotta. Ajouter les courgettes et le mélange lardons, oignon et ail.

Dans un autre saladier battre les oeufs en omelette et leur ajouter la farine et la parmesan. Bien mélanger et ajouter le mélange aux courgettes et le basilic finement ciselé. Assaisonner. Verser la préparation dans un plat à gratin beurré et cuire à four préchauffé à 180° pendant 45 mn environ suivant le four.

Laisser tiédir et découper en rectangles.

Se déguste tiède ou froid.

Vin conseillé : un Touraine blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>