

Clafoutis de courgettes

Pour 4 personnes :

- 3 petits suisses naturels à 0% (90 g)
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de maïzena
- 60 g de comté râpé
- 200 g de courgettes râpées (environ 2 petites courgettes)
- 10 cl de lait
- muscade râpée
- un peu de beurre pour les moules
- sel, poivre

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 30 mn

Préparation :

1 Battre ensemble les petits-suisses et les oeufs. Ajouter la maïzena, la levure, le lait et bien mélanger.

2 Verser le comté et les courgettes râpés, saler, poivrer et ajouter un peu de muscade râpée. Mélanger.

3 Répartir la pâte entre 4 petits moules à soufflé individuels préalablement beurrés.

4 Cuire pendant 20 minutes au four préchauffé à 180 °C (thermostat 6). Servir de suite.

1 Battre ensemble les petits-suisses et les oeufs. Ajouter la maïzena, la levure, le lait et bien mélanger.

2 Verser le comté et les courgettes râpés, saler, poivrer et ajouter un peu de muscade râpée. Mélanger.

3 Répartir la pâte entre 4 petits moules à soufflé individuels préalablement beurrés.

4 Cuire pendant 20 minutes au four préchauffé à 180 °C (thermostat 6). Servir de suite.

