

Clafoutis aux courgettes, fromage de chèvre et noisettes

Ingrédients :

500g de courgettes
100g de fromage de chèvre (bûche)
30g de noisettes entières
30g de poudre de noisettes
2 œufs
30g de Maïzena
30g de farine
25cl de lait entier
10g de beurre pour le moule
Sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 180°C

Coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines, puis les détaillez en dés.

Concassez grossièrement les noisettes.

Dans un récipient, écrasez le fromage de chèvre à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les œufs, la farine, la Maïzena et la poudre de noisettes. Mélangez bien.

Ajoutez le lait et les noisettes concassées. Rectifiez l'assaisonnement.

Beurrez un plat allant au four.

Répartissez les courgettes dans le fond du plat, versez la préparation dessus et enfournez 30mn.

Clafoutis aux tomates cerise, scarmoza et thym

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

300g de tomates cerise

100g de scarmoza fumée (fromage italien)

2 œufs

30 g de farine

30g de Maïzena

250g de lait ribot ou fermenté

3 brins de thym

Préchauffez le four à 180°C. Rincez les tomates sous l'eau froide et séchez-les. Retirez la croute de la scarmoza et râpez-la finement. Effeuiliez le thym.

Dans un contenant, mélangez les œufs, la farine et la Maïzena. Ajoutez le lait, la scarmoza et le thym. Salez et poivrez.

Beurrez un plat allant au four. Déposez les tomates cerise au fond du plat, versez la préparation dessus.

Enfournez pour 30 mn.