



Clafoutis tomate cerise, courgette et chorizo

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 35 min

INGRÉDIENTS

- 400 g de courgettes
- 250 g de tomates cerise
- 100 g de chorizo
- 2 gousses d'ail
- 2 oeufs
- 20 cl de lait entier
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de parmesan
- 40 g de feta
- 1 cuil à soupe de fécule de maïs
- Mélange d'épices italiennes
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Dans un saladier, mélangez les oeufs, la crème liquide et le lait.

Salez, poivrez et ajoutez le mélange d'épices italiennes selon vos goûts.

Incorporez le parmesan, la fécule et les gousses d'ail émincées.

Versez un gros filet d'huile d'olive.

Découpez vos courgettes en morceaux, les tomates cerise en deux et le chorizo en rondelle.

Déposez le tout soit dans un grand plat, soit dans des individuels (bien répartir la garniture).

Versez l'appareil à clafoutis.

Déposez dessus des cubes de feta.

Enfournez pour 30 à 40 min de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.

Servir bien chaud.