

Clafoutis niçois

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 tomates

2 petites aubergines

1 poivron rouge

2 petites courgettes

2 oignons

2 gousses d'ail

8 olives noires dénoyautées

4 œufs

30 cl de lait

50 g de farine

2 brins de thym

1 brin de romarin

1 c à c d'origan

20 g de beurre

10 cl d'huile

Sel et poivre du moulin

Peler les tomates (je ne le fais jamais), les épépiner et les couper en dés. Rincer les courgettes et les couper en dés sans les peler. Peler oignons et ail et les émincer. Retirer les graines du poivron et le couper en dés. Couper les aubergines sans les peler en dés. Faire chauffer la moitié de l'huile dans une sauteuse et mettre à dorer les dés d'aubergines et de courgettes en remuant. Les retirer avec une écumoire et mettre le reste d'huile pour faire blondir doucement les oignons et l'ail, remettre les courgettes et les aubergines dans la sauteuse avec les dés de poivron, mélanger sur feu doux 1 à 2 mn puis ajouter les tomates concassées, le thym, origan sel et poivre. Laisser mijoter à découvert cette ratatouille 30 mn (15 mn ont suffi) en mélangeant de temps en temps. Dans un saladier mélanger au fouet les œufs, la farine et le lait, saler un peu. Ajouter la ratatouille tiédie, les olives, mélanger délicatement puis verser dans un moule à clafoutis beurré et cuire à four préchauffé à 150° 30 mn. Servir chaud ou froid.

Vin conseillé : un Patrimonio rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>