

CLAFOUTIS DE COURGETTES AU BACON



Pour 4 personnes

- 2 courgettes
- 10 tranches de bacon
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 100 g de farine tamisée
- 1 c à soupe de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sel
- Poivre
- 4 tomates cerise

Préchauffez votre four à 180° C (160° C chez moi)

Râpez les courgettes en julienne et faites les revenir dans une poêle à feu vif avec un peu d'huile d'olive pendant 8 à 10 minutes. *L'eau des courgettes doit s'être évaporée.*

Coupez le bacon en petites lanières à l'aide de ciseaux.

Versez la farine dans un saladier, ajoutez les oeufs, le lait, la crème, le parmesan, le sel (léger), le poivre et l'ail pilé.

Beurrez 4 petits plats à gratin ou un grand plat. Répartissez les courgettes et le bacon.

Versez l'appareil à oeufs/crème équitablement sans remplir jusqu'au bord, *sinon ça déborde à la cuisson.*

Disposez une tomate cerise au centre. Vous pouvez aussi en mettre plusieurs à votre goût.

Mette au four pour 35 minutes environ selon le four de chacun. Le dessus doit être bien doré.