

Clafoutis aux tomates cerises, courgettes, et chèvre frais

Publié Par *Anne* Sur 1 juin 2011 @ 13 h 24 min Dans Actu Gourmande, Plats complets, Végétarien | [19 commentaires](#)

Régalez-vous avec cette recette estivale de clafoutis. Si vous aimez vous pouvez ajouter en plus de la muscade, une ou deux petites pincées de cannelle pour un parfum plus exotique. A essayer.

Voici la **recette**.

Ingrédients

Préparation : 50 minutes – À servir : Plat principal – Niveau de difficulté : Facile

Il vous faut

160 g de **fromage de chèvre frais très égoutté**

125 g de petites **courgettes**

12 **tomates cerise** (100 g)

1 petit bouquet de **ciboulette**

3 **œufs**

1,5 dl de **lait** entier

3 pincées de noix de muscade râpée

1 pincée de sel,

1 pincée de poivre

10 g de **beurre**

Préparation

Faites chauffer le four à 150 ° C (chaleur tournante) ou à 175° C (chaleur conventionnelle).

Beurrez un plat carré en porcelaine à feu de 20 cm de côté ou un plat rond de 24 cm de diamètre. Émiettez le chèvre et répartissez-le dans le plat ; lavez les tomates et essuyez-les. Coupez-les en deux horizontalement et disposez-les entre les miettes de fromages, côté coupé vers de haut.

Otez les deux extrémités des courgettes, lavez-les, épongez-les, râpez-les comme des pommes pailles (en julienne fine) et répartissez-les sur le fromage et les tomates.

Lavez le bouquet de ciboulette, épongez-le et coupez-le en bâtonnets de 1,5 cm ; parsemez-en la préparation.

Cassez les œufs dans un bol, battez-les à la fourchette en y incorporant le lait; ajoutez sel, poivre et noix de muscade puis versez sur la préparation, en mince filet. Glissez le plat au four et laissez cuire 40 minutes environ.

Dégustez avec une salade à l'huile de noix ou de noisette.