

Clafoutis de légumes



Pour 6 personnes :

- 2 courgettes
- 3 tomates
- 4 pommes de terre
- 2 gros œufs
- 25 cl de lait
- 2 c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 40 g d'emmental râpé (facultatif)
- Sel, poivre

Coupez les pommes de terre pelées en quartiers. Faites les cuire dans de l'eau bouillante pendant 35 min. Éliminez les extrémités des courgettes, taillez-les en rondelles sans les éplucher. Coupez les tomates en quartiers, pressez-les pour éliminer l'eau et les graines.

Dans une poêle, chauffez deux cuillerées d'huile à feu vif. Faites revenir successivement les rondelles de courgettes puis les tomates 5 min.

Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Dans un saladier, battez au fouet les œufs avec la farine. Délayez avec le lait. Salez, poivrez. Versez dans un plat à four huilé.

Répartissez tous les légumes dans le plat. Salez, poivrez. Parsemez d'emmental râpé.

Laissez cuire 25 min au four jusqu'à ce que le dessus soit légèrement gratiné. Servez chaud ou tiède dans le plat de cuisson.