

CLAFOUTIS DE JAMBON ET COURGETTES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [LA GUILLAUMETTE](#)

Ingrédients :

- 1 c à s d'huile d'olive
- 2 c à c de pâte d'ail
- 500 g de courgettes détaillées en morceaux
- 120 g de farine
- 4 oeufs
- 200 g de lait
- des herbes de Provence
- 1 coeur de bouillon de légumes
- sel et poivre du moulin
- ~~quelques olives noires~~
- gruyère râpé
- 350 g de dés de jambon

Préparation :

- Préchauffer le four à 210°C (Th. 7)
- mettre dans le bol, l'ail, les courgettes épluchées et coupées en morceaux, la farine, les oeufs, le lait, les herbes de Provence, le coeur de bouillon, le sel et le poivre.
- Mixer 5 secondes, vitesse 5.
- Huiler un plat avec un peu d'huile d'olive
- Transvaser la moitié de la préparation dans le plat
- répartir ensuite les dés de jambon
- Couvrir avec le reste de préparation.
- puis ajouter du gruyère râpé
- Enfourner et cuire 30 à 35 minutes à 210°C
- Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du clafoutis.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.