

## Clafoutis courgettes, poires et fourme d'Ambert

Pour 8 empreintes à muffins (pas très profondes)

- 200 g de [courgettes](#)
  - 1 petite gousse d'ail
  - 1 càs d'huile d'olive
    - 2 poires Conférence
    - 2 œufs
    - 25 g de crème liquide + 10 cl de lait
    - 15 g de farine
    - 150 g de fourme d'Ambert coupée en petits dés
    - ½ càc de curcuma + 1/2 càc de cumin moulu dans les courgettes
  - sel-
  - poivre du moulin
- Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Laver les courgettes sans les peler et les émincer en petits dés.

Peler, dégermer et émincer finement la gousse d'ail.

Faire revenir les dés de courgettes et l'ail dans l'huile chaude jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres mais sans s'écraser.

Saupoudrez de cumin ( si vous aimez)

- Epluchez les poires, coupez-les en petits dès

Mélangez-les aux courgettes (feu éteint)

Mélanger dans un saladier les œufs, la crème, *10 cl de lait*, la farine, les dès de fourme d'Ambert, le curcuma

Saler et poivrer.

Ajouter les dès de courgettes et de poire et bien les enrober de crème aux œufs.

Répartir la préparation dans les empreintes.

Enfourner pour 20 minutes.

Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.