



Clafoutis au saumon fumé et aux courgettes

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 9 spl ou 10 pp

6 pers / 6 spl ou 7 pp

- 400 gr de courgettes
- 150 gr de fromage frais
- 4 œufs
- 20 gr de farine
- 70 gr de gruyère râpé
- 1 cs d'huile d'olive
- 180 gr de saumon fumé
- Aneth
- Basilic
- Sel , poivre

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse.

Couper les courgettes en dés les mettre dans la sauteuse et les faire cuire environ 10 minutes, les courgettes doivent être fondantes.

J'ai utilisé mon Kitchen'aid pour cette étape.

Dans le bol, mettre les œufs, le fromage frais, la farine, le gruyère et le basilic et mélanger au fouet.

Préchauffez le four à 190°.

Ajouter les courgettes, le saumon fumé coupé en lanières et l'aneth. Saler , poivrer. Mélanger à nouveau puis verser dans le moule tablette.

Enfourner pour 30 à 35 minutes.