***Clafoutis de courgettes et fleurs de courgettes***

***Pour 4 personnes***

185ml de lait

3 œufs

2 courgettes

70g de maïzena

1 gousse d'ail

Herbes au choix

Sel, poivre

5-6 petites fleurs de courgettes

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et coupez les courgettes en petits dès. Epluchez la gousse d'ail et écrasez-la.

Dans une sauteuse, faites revenir les morceaux de courgettes et la gousse d'ail écrasée dans un filet d'huile d'olive. Réservez.

Fouettez les œufs avec le lait et la maïzena, salez, poivrez, ajoutez des herbes (thym, romarin, basilic... selon vos envies).

Répartissez les courgettes dans un plat à allant au four, versez l'appareil à clafoutis dans le plat et pour finir disposez les fleurs de courgettes.

Enfournez à 180°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four.

Servez le clafoutis accompagné d'une petite salade de tomate et roquette et bon appétit.