

# Clafoutis courgettes et tomates cerises

8 personnes

🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Moule utilisé : Rond de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

## Ingrédients

- 3 œufs
- 2 courgettes
- 150g de tomates cerises
- 2 gousses d'ail ou échalotes
- 60g de chorizo doux
- 60g de Parmesan ou autre fromage râpé
- 1 cs de maïzena
- 300g de lait
- 1cs d'huile d'olive
- 1cs de thym frais, 1cs d'épices espagnoles Guy Demarle
- Sel et poivre

## Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Laver les légumes et les sécher.
- Couper les courgettes à l'aide d'une mandoline en tranches fines.
- Dans une poêle, faire chauffer 1cs d'huile d'olive.
- Ajouter les courgettes et les faire revenir à feu moyen.
- Couper l'ail ou l'échalote, l'émincer et l'ajouter à la préparation.
- Ajouter le thym, le sel et le poivre, et faire revenir le tout.
- Couper le chorizo en petits dés et les ajouter. Mélanger.
- Dans un pichet verseur, fouetter les œufs et ajouter la maïzena. Ajouter le lait et les épices espagnoles et lisser.
- Ajouter le fromage râpé et mélanger.
- Couper les tomates cerises en 2 et réserver.
- Déposer les courgettes dans le moule, ajouter les tomates.
- Verser l'appareil dessus et enfourner durant 35 min.

