



## CLAFOUTI DE COURGETTES À LA FOURME D'AMBERT

### INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

4 courgettes  
1 bouquet de menthe  
100g de fourme d'Ambert  
25cl de lait  
3 œufs  
100g de crème fraîche  
sel, poivre  
1 oignon  
80g de farine

Couper en lamelles les courgettes. Les faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une poêle avec 1 oignon émincé. Saler et poivrer.

Dans un saladier, casser 3 œufs, ajouter la farine, fouetter et ajouter ensuite crème et lait. Saler et poivrer.

Verser dans un plat allant au four les courgettes, arroser du mélange et découper des petits dés de fourme d'Ambert à disposer sur le dessus.

Ciseler de la menthe et parsemer.

Enfourner à 180° pendant 30 minutes.