



CLAFOUTIS POIREAU, COURGETTE, BASILIC, YAOURT À LA GRECQUE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 courgette
2 poireaux
basilic
menthe
3 œufs
20cl de crème liquide
10cl de mascarpone
1 yaourt à la grecque
30g d'emmental râpé
2CS de farine
huile d'olive
sel, poivre

Préchauffer le four à 200°.

Laver la courgette et la détailler en tagliatelle avec un économie.

Laver et émincer les poireaux en rondelles. Les faire revenir 10min avec un filet d'huile dans une poêle. Saler et poivrer.

En passer la moitié au mixeur.

Mettre dans une jatte, les œufs, la crème, le mascarpone. Fouetter et ajouter la farine, l'emmental, le basilic ciselé finement et le poireau mixé. Saler et poivrer.

Beurrer et fariner un moule à manqué. Répartir le poireau, les 3/4 de courgette. Verser la préparation par dessus. Décorer de la courgette restante sur le dessus et enfourner 40min.

Servir tiède avec 1CS de yaourt à la grecque mélangé à de la menthe ciselée, salé et poivré. Déguster avec une petite salade verte.