

LE CLAFOUTIS AUX COURGETTES ET BASILIC DE CHRISTINE

POUR 2 GOURMANDS

- 600 g de courgettes surgelées
- 1 oignon
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 c à c de basilic séché
- 1 pot de feta de brebis
- Huile d'olive
- Poivre

Préchauffer le four à 200° C.

Dans une sauteuse, faire revenir les courgettes dans un filet d'huile d'olive pendant une vingtaine de minutes. Eplucher l'oignon et le couper en rondelles. L'ajouter aux légumes et poursuivre la cuisson si nécessaire.

Dans un bol, battre les œufs, ajouter la crème et le basilic. Poivrer généreusement.

Mettre les courgettes dans un plat allant au four. Parsemer des dés de feta. Verser par-dessus l'appareil à clafoutis.

Enfourner à four chaud à 200° C pendant 40 minutes.

Servir bien chaud.