

# Clafoutis pommes de terre, courgettes et chèvre



Pour 4 personnes:

- 4 pommes de terres moyennes
- 1 oignon
- 1 petite courgette
- 40 cl de lait
- 4 oeufs
- 80 g de farine
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 bûche de fromage de chèvre
- sel, poivre

Peler et couper les pommes de terre en morceaux. Les faire cuire à la vapeur (*pour ma part, 25 min dans le thermomix, température varoma, vitesse 1*).

Préchauffer le four à 190° (chaleur tournante).

Peler l'oignon et la courgette (une bande sur deux). Émincer l'oignon finement et râper la courgette (*j'ai tout mis dans le thermomix et mixer quelques secondes à vitesse 6*). Puis les faire revenir à la poêle dans 2 cs d'huile d'olive pendant 5 min (*une fois de plus le thermomix a travaillé pour moi: 5 min/ 90°/ vitesse 1*).

Mélanger la poêlée avec les pommes de terre. En mettre la moitié dans un plat à gratin légèrement huilé. Répartir la moitié de la bûche de chèvre en rondelles et compléter avec le reste de légumes.

Préparer l'appareil à clafoutis en mélangeant les oeufs avec le lait, la farine et 2 cs d'huile d'olive. Saler et poivrer (*inutile de préciser que j'ai tout mis dans le bol du thermomix!*). Verser le tout dans le plat et répartir le reste de chèvre sur le dessus.

Enfourner et laisser cuire 35-40 min.

Servir avec une salade verte.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>