

Recette réalisée avec le four LG DuoChef

## **CLAFOUTIS COURGETTES-FETA**

**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 20 min**  
**Cuisson : 30 min**  
**Température : 180°**

### **Ingrédients :**

- 2 courgettes coupées en dés
- 100 g de feta coupées en dés
- 1 gousse d'ail hachée
- 4 œufs
- 300 g de lait
- 1 cuillère à soupe d'emmental râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 4 pincées de thym
- Sel et poivre

### **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°.

Dans une poêle, faites revenir les dés de courgettes dans l'huile d'olives pendant 5 minutes avec l'ail haché, salez et poivrez. Egouttez.

Fouettez le lait avec les jaunes d'œufs et la Maïzena. Ajoutez les dés de courgettes et les dés de feta. Montez les blancs en neige et les incorporez à la préparation avec le fromage râpé et le thym. Salez et poivrez si c'est nécessaire.

Répartir la préparation dans quatre petits plats individuels beurrés ou un grand plat.

Cuire 25 minutes au four si les petits plats et 30 minutes pour le grand moule. Servir bien chaud.

Recette réalisée par Nadia Malka - [www.paprikas.f](http://www.paprikas.f)

