

Clafoutis courgettes noisettes PP

<https://www.papillesetpupilles.fr/2019/09/clafoutis-croustillant-de-courgettes-aux-noisettes-et-a-la-feta.html/>

6 personnes

- 1 kg de courgettes rondes
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de ras el hanout
- 5 cuillères à soupe de noisettes mixées grossièrement
- 2 cuillères à soupe de flocons d'avoine
- 150 g de feta
- 1 cuillère à soupe de menthe ciselée
- 2 oeufs
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de farine

Lavez les courgettes, épluchez-les et coupez-les en dés. Pelez les gousses d'ail et ciselez-les. Versez dans une sauteuse 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et les courgettes, ajoutez l'ail ciselé et le ras el hanout et faites cuire à couvert le temps que les courgettes deviennent tendre (environ 20 minutes). S'il reste du liquide découvrez les 5 dernières minutes et/ou égouttez-les.

Pendant ce temps, torréfiez quelques minutes dans une poêle à sec les flocons d'avoine. Mixez grossièrement les noisettes. Mélangez aux flocons d'avoines toastés. Coupez la feta en dés.

Dans un saladier, battez 2 oeufs en omelette, ajoutez le lait, une cuillère à soupe de farine et la menthe fraîche ciselée.

Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante.

Mettez dans un moule à manqué les courgettes, recouvrez des dés de féta, versez l'appareil à base de lait et recouvrez des noisettes et flocons d'avoine. Enfournez pour 30 minutes de cuisson.

Super bon.