

# **CLAFOUTIS AUX COURGETTES, CHEVRE ET DEUX SAUMONS**



**Pour 10 personnes**

**Ingrédients :**

**7 courgettes**

**500 g de saumon frais**

**10 tranches de saumon fumé**

**350 g de chèvre frais « petit Billy »**

**7 œufs**

**125 g de farine**

**90 cl de crème liquide (à 15% de MG)**

**3 c à s d'huile d'olive**

**5 c à s d'aneth**

**Paprika**

**Couper les courgettes en lamelles avec la peau et les faire revenir dans une poêle dans de l'huile d'olive pendant 10 minutes. Saler et poivrer.**

**Egoutter les courgettes et les laisser refroidir**

**Faire cuire 2 minutes le saumon frais au micro-ondes et laisser refroidir.**

**Couper le saumon fumé en lamelles.**

**Dans un mixeur, disposer les œufs, la crème, la farine et mixer. A la fin, ajouter la moitié du fromage de chèvre et mixer légèrement. Saler et poivrer et ajouter du paprika.**

**Ajouter le saumon frais émietté et le saumon fumé à la préparation. .**

**Dans un plat à clafoutis beurré (ou en silicone), disposer les courgettes.**

**Verser la préparation sur les courgettes et émietter le reste du fromage de chèvre dessus.**

**Enfourner 30 minutes à 180° (dont 10 minutes à chaleur tournante).**

**Mettre à dorer 5 minutes. Rajouter l'aneth presque à la fin de la cuisson.**