

POIVRONS FARCIS AU CLAFOUTIS DE COURGETTES



Pour 4 personnes

- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 3 courgettes (moyennes)
- 2 oeufs
- 10 cl de lait concentré 1/2 écrémé
- 2 portions individuelles de tartares aux fines herbes
- 200 g de lardons allumettes
- 2 c à soupe de floraline (ou semoule, ou Maïzena)
- 1 c à soupe d'huile
- Poivre
- Sel du maquis
- Mélange de fromage pour pizza (emmental, comté et Mozzarella)

Pour commencer, couper les courgettes en fine julienne et les mettre à cuire 5 minutes avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Pendant ce temps, blanchir les lardons allumettes 2-3 minutes (je fais bouillir l'eau dans ma bouilloire, c'est très rapide) et les égoutter...

S'occuper ensuite des poivrons lavés et coupés en deux et enlever la partie blanche et gratter le fond pour bien égaliser...

Ajouter les lardons allumettes aux courgettes, mettre de côté...

Dans un saladier, battre les oeufs, le lait concentré, les deux tartares la floraline (ou autre), le sel et le poivre...

Mélanger les deux préparations...

Remplir délicatement les poivrons et parsemer de fromage, avec le surplus j'ai rempli deux petits moules à gratin

Cuire dans un four préchauffé à 180° pendant environ 40 à 45 minutes pour les poivrons, 25 minutes suffisent pour la cuisson dans les moules...