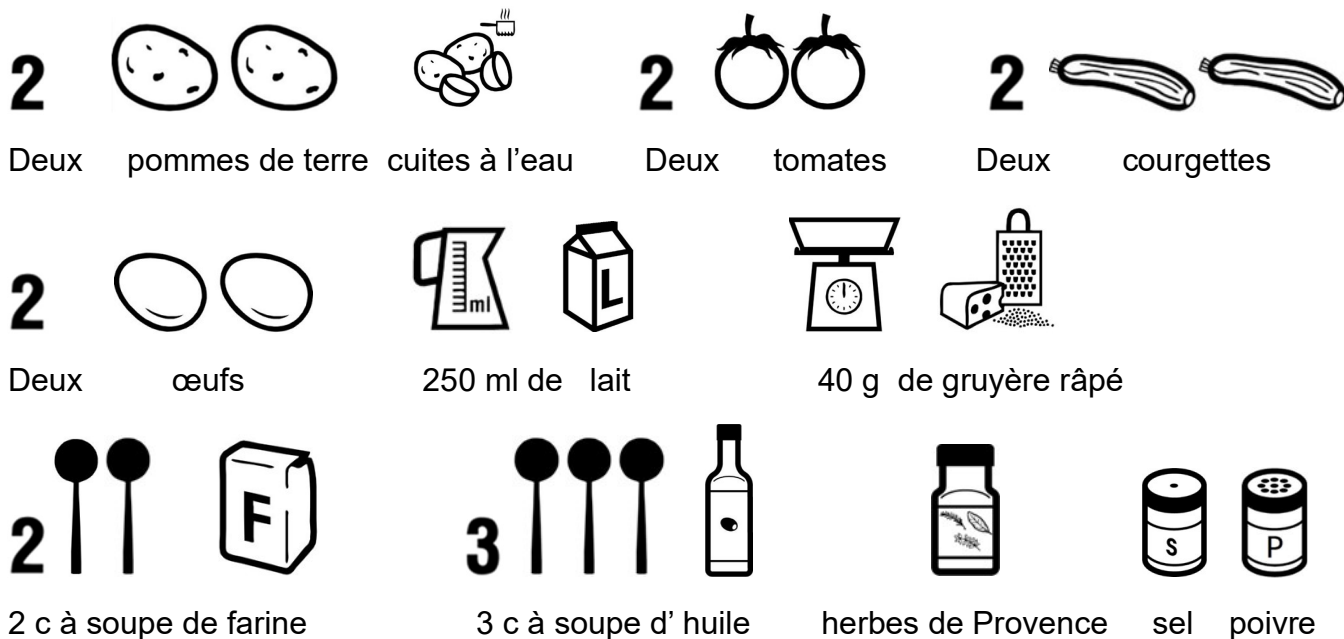




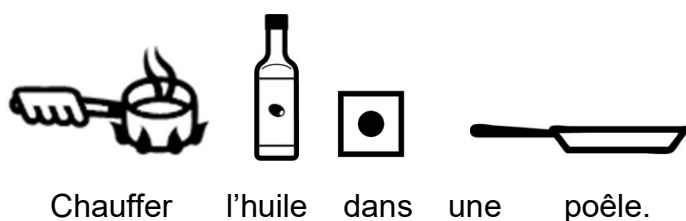
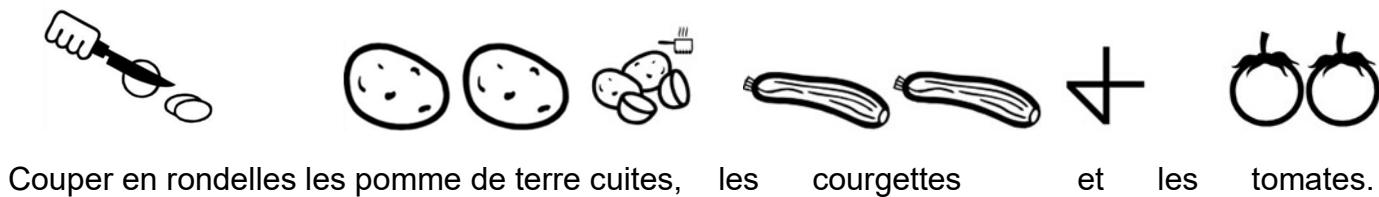
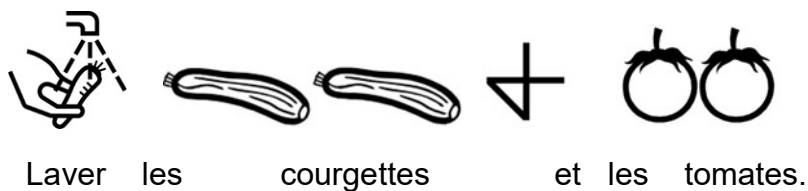
Clafoutis de légumes

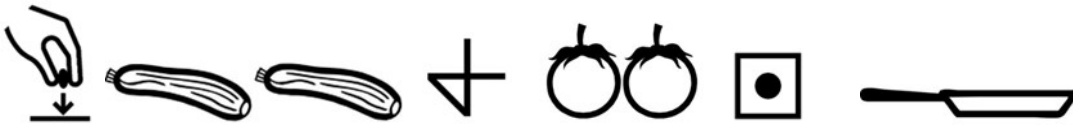


Les ingrédients



La recette





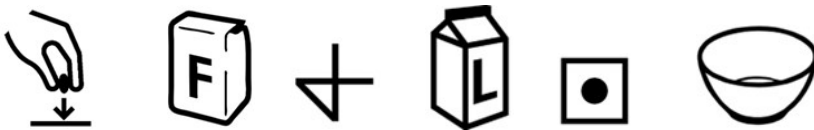
Mettre les courgettes et les tomates dans la poêle.



Faire revenir les courgettes et les tomates trois minutes.



Battre les œufs dans un saladier.



Mettre la farine et le lait dans le saladier.



Mélanger et mettre un peu d'herbes de Provence, de sel et de poivre.



Huiler un moule et verser la pâte dans le moule.



Répartir les courgettes, les tomates et les pommes de terre dans le moule.



Mettre le gruyère râpé dans le moule.



Cuire au four à 210 degrés 25 minutes.

Proposé par groupe Miam oralité CRME de Warnécourt 08090