 **Clafoutis courgette-parmesan**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/07/Clafoutis-courgettes-parmersan-DSCN8793.jpg) **Pour 6 petits clafoutis**

**- 400 g de** [**courgettes**](http://recettes.de/courgettes)  
**- 1 petite gousse d'ail**  
**- 1 càs d’huile d'olive**  
**- 2 œufs**  
**- 25 g de crème liquide**  
**- 15 g de farine**  
**- 40 g de parmesan râpé**  
**- ½ càc de curcuma**  
**- quelques feuilles de basilic**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**   
**- poivre du moulin**

**Empreintes à muffins**  
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Laver les courgettes sans les peler et les émincer en petits dés.  
Peler, dégermer et émincer finement la gousse d'ail.  
Faire revenir les dés de courgettes et l'ail dans l'huile chaude jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres mais sans s'écraser.  
Ciseler finement les feuilles de basilic (une grosse cuillerée à soupe pour moi).  
Mélanger dans un saladier les œufs, la crème, la farine, le parmesan, le curcuma et le basilic.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.  
Ajouter les dés de courgettes et bien les enrober de crème aux œufs.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.  
Servir tiède ou à température ambiante avec une salade verte.