 **Clafoutis courgettes-thon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/Clafoutis-courgettes-thon-DSCN9161.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de petites courgettes**  
**- 160 g de thon au naturel égoutté**  
**- 15 olives noires (1)**  
**- 5 pétales de tomates confites (1)**  
**- 3 œufs**  
**- 2 càs de farine**  
**- 400 ml de crème liquide**  
**- 1 càs de feuilles de thym frais (2)**  
**- 60 g de parmesan râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre huilé ou chemisé de papier cuisson (3)**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Laver et sécher les courgettes avant de retirer les extrémités. Les couper en rondelles fines.  
Faire revenir les rondelles de courgettes dans une poêle avec un filet d'huile chaude en remuant souvent pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles s'assouplissent.  
Saler et poivrer. Laisser tiédir.  
Émietter le thon à la fourchette.   
Dénoyauter les olives et les couper en deux. **(1)**Égoutter les pétales de tomates et les couper en petits dés **(1)**.Mélanger dans un saladier les œufs avec la farine et la crème. Ajouter le parmesan et les feuilles de thym.  
Saler et poivrer et bien mélanger.  
Répartir les rondelles de courgettes dans le fond du moule.  
Éparpiller le thon, les olives et les dés de tomate. Verser la crème au parmesan sur le dessus.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Démouler avec précaution.  
Servir très chaud.