 **Clafoutis aux courgettes**

** Pour 6 Croquants-Gourmands
- 600 g de courgettes**
**- 100 g de feta**
**- 75 g de farine**
**- 4 œufs**
**- 200 g de crème fraîche**
**- 300 g de fromage blanc**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- 1 bouquet de persil**
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=2881&preview=true)**) & poivre du moulin**

**1 moule à manqué de 33 cm de diamètre beurré** **(moule Étoile pour moi)**
**Préchauffage du four à 180°C** (Chaleur tournante)

**Laver les courgettes** et les râper (avec la grosse grille).
Couper la feta en dés.
Laver, sécher et ciseler le persil (j'en ai obtenu 2 grosses cuillerées à soupe).
**Faire revenir les courgettes** dans l'huile chaude en remuant souvent pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la préparation soit sèche.
Saler légèrement et poivrer.
Laisser refroidir.
**Mettre la farine** dans un saladier.
Faire un puits et y déposer les œufs, la crème, le fromage blanc.
Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
**Ajouter le persil**, du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=2881&preview=true) pour moi) et du poivre.
Mélanger.
**Incorporer** enfin à la cuillère, les courgettes et les dés de feta.
Vérifier l'assaisonnement et verser la pâte dans le moule.
**Enfourner** pour 30 à 35 minutes (à vérifier).
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.
