 **Clafoutis aux courgettes**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/07/Clafoutis-aux-courgettes-DSCN8097_28273.jpg) 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).  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter le persil**, du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=2881&preview=true) pour moi) et du poivre.  
Mélanger.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Incorporer** enfin à la cuillère, les courgettes et les dés de feta.  
Vérifier l'assaisonnement et verser la pâte dans le moule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Enfourner** pour 30 à 35 minutes (à vérifier).  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif