

**Clafoutis courgettes tomates et mozzarella**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/clafoutis-courgettes-tomates-et-mozzarella-p1050102.psd-rr-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **mûres mais fermes**  
**- 850 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 3 œufs**  
**- 200 g de lait**  
**- 50 g de Maïzena ®**  
**- 100 g de crème**  
**- 150 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

**1 plat à manqué de 24 cm de** Ø  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Émonder et épépiner les tomates puis les couper en gros dés.  
Laver les courgettes et les couper en dés.  
Faire revenir les courgettes et l'ail dans un filet d'huile.  
Lorsque les courgettes commencent à s'attendrir, ajouter les dés de tomate.  
Remuer, saler et laisser revenir pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la préparation soit sèche.  
Mélanger la Maïzena avec le lait.  
Ajouter les œufs, la crème, du sel et du poivre et mélanger au fouet.  
Mélanger les légumes avec les ¾ de la mozzarella.  
Les étaler dans le moule et les couvrir de la préparation précédente.  
Répartir le restant de mozzarella.  
Enfourner pour 50 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement sur le plat de service.  
Servir tiède, à température ambiante ou même froid avec une salade verte.