

## **Mini clafoutis courgettes/surimi**

### **Ingrédients pour 6 clafoutis :**

- 80 g de farine
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 1 belle courgette
- 10 bâtonnets de surimi
- Sel, poivre, Ciboulette.

### **Préparation :**

1. Laver et couper les courgettes en petits cubes.
2. Les faire revenir dans de l'huile d'olive afin de les dorer légèrement. Saler, poivrer et saupoudrez de ciboulette. Réserver.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Dans un saladier, battre les œufs avec la farine, puis ajouter le lait petit à petit, en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux.
5. Couper les surimis en dés.
6. Garnir les empreintes à muffins. Puis verser l'appareil.