**[Clafoutis courgettes , tomates et basilic](http://www.lesfoodies.com/ninou66/recette/clafoutis-courgettes-tomates-et-basilic)**

**Ingrédients (6 personnes):**

3 belles courgettes
3 tomates

2 œufs

20 cl de crème fraîche +10 cl de lait

1 bouquet de basilic

1 c à soupe d'huile d'olive

50 g de parmesan

1 gousse d'ail

1 c à soupe de maïzena
sel, poivre

Préchauffez le four th6 (180°c).
Pelez et émincez les courgettes.

Faites-les revenir dans l'huile un petit peu pour les colorer légèrement. Salez, poivrez, ajoutez l'ail écrasé. Remuez et réservez.

Ebouillantez les tomates, pelez-les et ôtez les pépins. Coupez-les en tranches fines. Laissez égouttez dans une passoire.
Mélangez les oeufs battus, la crème, le lait, le parmesan, la maïzena, le basilic, salez, poivrez.

Disposez dans un moule beurré ou huilé les tranches de courgettes en rosaces, puis les tomates et à nouveau des courgettes.

Versez délicatement la préparation aux oeufs.

Enfournez pour 35/40 Min.

Sortir et laissez tiédir avant de démouler.

Servir tiède ou froid avec une salade.