

RECETTE



Ingédients

250 g de Munster

3 courgettes

2 oeufs

1 càs de maïzena

1 dl de vin blanc

2 dl de crème fraîche

Miel (environ 1 càc)

Sel, poivre

CLAFOUTIS COURGETTES ET MUNSTER

La recette du Munster remonterait à l'époque de Charlemagne lorsque des moines vinrent christianiser l'Austrasie en fondant un monastère dédié à Saint Grégoire dans la vallée de la Fecht¹ (entre Gérardmer et Colmar), apportant leur savoir-faire dans la fabrication de fromages.

Démarche

1. Préchauffez votre four à 200°C
2. Dans un plat allant au four, déposez le munster coupé en lamelles.
3. Lavez, épluchez et coupez en rondelles les courgettes, avant de les déposer sur le munster.
4. Dans un saladier, mélangez : les oeufs, la crème fraîche, le miel, le vin blanc, la maïzena, le sel et le poivre.
5. Versez la préparation sur les courgettes, enfournez et laissez cuire 45 minutes