

Clafoutis di ciliegie con composta di zucchine e basilico

30 ciliegie denocciolate, circa
2 uova grosse o 3 piccole
100 gr. zucchero di canna
100 gr. farina 00
200 ml. latte di capra

2 zucchine
3-4 cucchiari zucchero di canna
alcune foglie di basilico

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e poi il latte a filo.
Mettere le ciliegie nella tortiera (io ho usato 6 pirottini di ceramica con dentro della carta forno bagnata) e versare sopra l'impasto.
Cuocere a 180 gradi per 35 minuti. Servire tiepidi.

Nel frattempo tritare le zucchine e cuocere con lo zucchero e il basilico sminuzzato, 15 minuti circa o comunque fino a quando sono della consistenza giusta.

