

Clafoutis aux tomates cerises

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

Pour le clafoutis :

3 oeufs

70 gr de farine

1/4 litre de lait ou de crème fraîche

Sel et poivre du moulin

Pour la garniture :

300 gr de tomates cerise

Quelques rondelles de fromage de chèvre

Quelques feuilles de basilic

Un trait d'huile d'olive

Un piment d'espelette ou de cayenne

PREPARATION

1 - Préchauffer le four à 190°C.

2 - Huiler le plat à clafoutis.

3 - Disposer les tomates cerises lavées, le piment détaillé en petites lamelles, le basilic et les rondelles de chèvre.

Assaisonner légèrement les tomates cerise.

4 - Mélanger les oeufs au fouet, ajouter la farine en évitant les grumeaux, puis ajouter le lait. Assaisonner l'ensemble selon votre goût !

5 - Verser le mélange sur le plat contenant les tomates, le piment, le chèvre et le basilic.

6 - Mettre au four et cuire 35 minutes à four chaud.

Fin : Servir tiède avec une belle salade verte...