



Clafoutis aux tomates cerises et parmesan



4

Difficulté



20 min



-



30 min



Ingrédients :

- 500g tomates cerises
- 120g farine
- 70g parmesan râpé
- 3 oeufs
- 25cl lait
- 5cl huile olive
- quelques feuilles de basilic
- sel
- poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th6). Beurrer et fariner un plat pas trop haut allant au four, moi j'ai utilisé des plats individuels.

Dans un saladier battre les œufs, ajouter la farine, le sel, le poivre et bien mélanger. Incorporer ensuite le lait, le parmesan râpé, l'huile d'olive et les feuilles de basilic ciselées.

Laver les tomates cerises et les disposer dans le fond des plats. Verser l'appareil par dessus et faire cuire le clafoutis pendant 25 à 30 minutes.

Une fois cuit, sortir les clafoutis du four et les laisser refroidir quelques minutes. C'est meilleur tiède avec une salade par exemple.

Cette recette est idéale pour un soir ou en entrée, alors régalez-vous!!!