

CLAFOUTIS TOMATES CERISES & TOFU SOYEUX

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson 40 min



400 g de tofu soyeux

3 œufs

50 g de farine T110 (ou de Maizena)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite botte de ciboulette

2 gousses d'ail

sel

poivre

piment d'Espelette

500 g de tomates cerises lavées et égouttées

Préchauffer le four à 210°C (th 7).

Fouetter le tofu soyeux jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Y ajouter les œufs battus, la farine, l'huile d'olive, l'ail haché et la ciboulette ciselée et bien mélanger.

Assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette.

Verser dans un plat huilé (moule à tarte de 26 cm).

Faire cuire environ 40 min et laisser un peu refroidir avant de servir.