



## Moelleux Tomate et fines Herbes

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

150ml de lait  
30g de beurre  
3 œufs  
60g de farine  
100g de coulis de tomate  
3 feuilles de basilic  
2 portions de fromage aux Herbes  
sel, poivre

Mettre au congélateur les portions de fromage aux herbes, quelques heures avant de commencer la recette.

Faire fondre le beurre dans le lait. Ajouter le coulis de tomate et laisser cuire 2-3 minutes.

Préchauffer le four à 210°.

Dans un saladier, fouetter les œufs. Incorporer la farine.

Ajouter le coulis de tomate + lait. Mélanger.

Ciseler le basilic et l'ajouter à la préparation. Saler, poivrer. Mélanger.

Remplir à moitié les grands moules à muffins. Déposer une moitié de fromage dans chaque moule. Verser le reste de la pâte.

Mettre au four pendant 25 minutes.

Servir chaud avec une petite salade ...