

CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISES

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes :

- 5 œufs
- 60 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche 3% de MG
- 100 g de fromage râpé
- 1 CS de ciboulette ciselée
- 250g de tomates cerises
- sel & poivre

Préchauffez le four à 160°C.

Cassez les œufs dans un saladier, versez le lait et la crème.

Salez, poivrez et fouettez pour obtenir un mélange homogène.

Ajoutez le fromage râpé et la ciboulette.

Beurrez un plat à gratin ou des ramequins individuels.

Mettez-y les tomates cerises.

Versez dessus les œufs battus et enfournez pour 30 minutes.

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau :

Elle doit ressortir sans trace d'œuf coulant.

Poursuivez la cuisson encore quelques minutes si nécessaire.

Servez chaud avec une petite salade.