

CLAFOUTIS DE TOMATES CERISES



Ingrédients :

- 4 œufs
- 300 g de crème liquide
- 250 g de lait
- 45 g de Maïzena
- 150 g de "Petit Billy"
- 350 g de tomates cerises
- 20 feuilles de basilic
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre dans le bol, les feuilles de basilic et mixer 5 secondes à vitesse 8
- Puis racler les bords avec une spatule et ajouter les œufs, la Maïzena, le lait, la crème, le sel et le poivre et mixer 15 secondes à vitesse 4
- Beurrer un four allant au four
- Répartir les tomates cerises et le chèvre émietté dans le plat
- Recouvrir de la préparation
- Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C environ 40 minutes
- A servir tiède ou encore chaud

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>