



IDEE RECETTE

CLAFOUTI AUX TOMATES CERISES

Un clafouti salé à servir en entrée ou en plat léger avec une salade

Ingrédients pour 4 personnes :

3 œufs

3 cuil à soupe de fromage râpé

3 cuil à soupe de farine

35 g de beurre

30 cl de lait



Sel poivre, une pincée de paprika

500 g de tomates cerises

En option pour plus de saveurs : lardons, quelques dés de fromage type maroilles, chèvre, camembert, ou saint nectaire, du persil plat ciselé.



PRÉPARATION

Faire fondre le beurre au micro onde dans le lait
Mélanger la farine aux œufs, puis y ajouter le fromage râpé, le lait et beurre tiède, salé et poivré.
Beurre votre plat ou vos ramequins, vous pouvez mettre au fond du plat un peu de chapelure pour absorber le jus des tomates cerises.

Placer les tomates cerises, quelques lardons et dès de fromage (en option), et répartir dessus la préparation.

Enfourner pour 40 minutes à 180 degrés.

BON APPETIT