

Clafoutis tomates cerise & chèvre

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 400 g tomates cerise rouges
- 15 feuilles basilic frais
- 3 oeufs
- 20 g maïzena
- 100 g lait entier
- 200 g crème fraîche liquide
- 2 pincées sel
- 2 pincées poivre
- 150 g fromage de chèvre frais
- 2 c à s. de parmesan

La **recette**

Etape 1

Mettre 400 g de tomates cerise rouges lavées et séchées dans un récipient.
Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Ajouter 15 feuilles de basilic frais dans le bol. Mixer.
Racler les parois du bol avec la spatule.

Etape 3

Ajouter 3 œufs, 20 g de maïzena, 100 g de lait entier ou demi-écrémé, 200 g de crème fraîche liquide dans le bol. Assaisonner de 2 pincées de sel et 2 pincées de poivre. Mixer.

Etape 4

Ajouter 150 g de fromage de chèvre coupés en morceaux dans le bol. Mixer.
Beurrer un moule à manqué (Ø 24 cm).
Saupoudrer le moule avec 2 c à s. de parmesan râpé.

Etape 5

Ranger les tomates cerise dans le moule. Verser la préparation sur les tomates.
Enfourner pendant 35 min à 180°C.
Servez tiède ou froid.