

Clafoutis aux tomates cerises



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Vous pouvez servir dans les petits poêlons ou bien démouler le clafoutis et présenter-le sur une assiette. Accompagnez cette entrée de quelques feuilles de salade et de tomates cerises pour la décoration. C'est délicieux! Il n'y a pas plus simple à faire et pourtant, la saveur de ce plat est unique !

Ingrédients

- 250 g de tomates cerises
- 75 g de gruyère - râpé
- 40 g de farine - ou de maïzena
- 2 oeufs
- beurre
- 100 ml de lait
- 100 ml de crème liquide
- persil
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
- 2 Dans un saladier, mélangez les oeufs entiers, la farine, le lait et la crème. Salez et poivrez. Ajoutez ensuite le gruyère râpé et le persil haché.
- 3 Beurrez des petits plats à gratin ou un grand plat.
- 4 Versez-y le mélange et disposez de façon régulière les tomates cerises préalablement lavées et essuyées, en les enfonçant délicatement dans la préparation.
- 5 Enfournez environ 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit cuit et doré.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

