



Œufs

# Clafoutis aux tomates cerises



**35 min** 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**619**

CALORIES

Ingrédients  
pour 2 personnes

## Ingrédients pour le clafoutis aux tomates cerise

### 20 **Tomate(s) cerise**

2 unité(s) entière(s)

### **Oeuf(s) entier(s)**

12 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

12 cl **Lait demi-écrémé**

40 g **Beurre**

50 g **Farine**

1 c. à soupe **Parmesan**

1 c. à soupe **Basilic**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation du clafoutis

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Mettre le lait et la crème dans un bol, mélanger.
- 3 Clarifier les oeufs. Réserver les jaunes et les blancs dans deux bols différents.
- 4 Dans un saladier, verser les jaunes d'œufs et les battre.
- 5 Ajouter la farine dans le saladier, mélanger.
- 6 Faire fondre le beurre au micro-ondes et le verser tout doucement dans le saladier.
- 7 Mélanger jusqu'à complète incorporation du beurre.
- 8 Ajouter alors le lait, la crème, le parmesan, les herbes, les blancs d'oeuf, mélanger à nouveau. Le mélange doit être lisse.
- 9 Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle et la faire chauffer sur feu vif. Faire revenir les tomates cerises pendant cinq minutes environ (attention, elles ne doivent pas se décomposer).
- 10 Placer les tomates cerises dans un plat et verser la pâte (elle doit recouvrir les tomates au moins à mi-hauteur).
- 11 Faire cuire au four pendant vingt minutes à 180°C (Th.6).

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir le clafoutis du four. Servir tiède ou froid.