*Entrées chaudes au fromage*

# Flan de tomates au chèvre

| 55 min | 10 min | 45 min | 0 | 196 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

20 **Tomate(s) cerise**
200 g **Chèvre frais**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Farine**
8 tige(s) **Ciboulette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation du flan aux tomates et fromage de chèvre

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Dans un saladier, casser les oeufs et les mélanger à l'aide d'un fouet .
3. Ajouter le lait, le fromage de chèvre frais et la farine et mélanger.
4. Si on utilise un fromage de chèvre qui n'est pas un chèvre frais, le couper préalablement en petit morceaux.
5. Ciseler la ciboulette et l'ajouter à la préparation.
6. Saler et poivrer
7. Couper les tomates cerises en deux et les verser dans l'appareil à flan.
8. En réserver quelques-unes et les ajouter une fois que l'appareil est dans la plat.
9. Verser la préparation dans un moule à gratin.
10. Enfourner pendant 30 à 45 minutes à 180°C (Th.6).