Œufs

Clafoutis de tomates cerises à la ricotta

1h15	20 min	55 min	0	413
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du clafoutis de légumes

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Couper les tomates cerise en deux.
3. Tailler le poivron en brunoise.
4. Couper la courgette en demi-rondelles. La mettre dans une sauteuse avec un peu d'huile et la faire revenir pendant 10 minutes sur feu moyen. Puis réserver.
5. Si la courgette n'est pas bio, il faut l'éplucher.
6. Dans un saladier, fouetter les oeufs, la crème et la ricotta.
7. Verser la farine, le lait et assaisonner. Fouetter.
8. Ajouter les légumes et le parmesan râpé.
9. Verser dans un plat allant au four puis ajouter le thym.
10. Enfourner pendant 45 minutes.

Étape 2

Dressage

1. Sortir le plat du four, décorer avec du thym frais et servir.
2. Le clafoutis peut se déguster chaud ou froid

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le clafoutis

- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 25 cl **Lait demi-écrémé**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 100 g **Ricotta**
- 50 g **Farine**
- 50 g **Parmesan**
- 2 c. à soupe **Thym**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour les légumes

- 9 **Tomate(s) cerise**
- 1 **Poivron(s)**
- 1 **Courgette**
- 1 trait **Huile d'olive**