

Œufs

Clafoutis de tomates cerises à la ricotta



1h15 20 min 55 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISISON

0

REPOS

413

CALORIES

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**

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