

Clafoutis salé tomates, anchois,
mozzarella et pignons de pins d'Eric
Frechon



Shopping : Pour un moule carré de 22 cm, ou rond de 25 cm

- 1 oeuf
- 2 jaunes d'oeufs
- 20 cl de lait entier
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de Maïzena
- 3 filets d'anchois à l'huile
- 50 g de parmesan en poudre
- Sel, poivre

Pour la garniture du clafoutis :

- 150 g de tomates cerise
- 100 g de tomates séchées à l'huile (on peut réduire cette quantité)
- 200 g de mozzarella en petites billes (135 pour moi)
- 50 g de pignons de pin
- 20 feuilles de basilic

- 50 g d'olives noires dénoyautées (pas mises)

Pour le moule (diamètre 25 cm) :

- 20 g de beurre doux
- 50 g de chapelure de pain de mie

In process :

1Préchauffer le four à 180°.

Beurrer et chemiser le moule avec la chapelure de pain de mie.

2Laver et essuyer les tomates cerise.

Égoutter les tomates séchées à l'huile.

Égoutter les billes de mozzarella.

Faire torréfier les pignons de pin.

3Dans un cul de poule, casser l'œuf et les deux jaunes d'œufs.

Verser le lait et la crème liquide.

Incorporez la maïzena, puis les filets d'anchois et le parmesan en poudre.

Saler, poivrer.

Bien mélanger le tout à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.

4Tapiser le fond du moule à clafoutis avec les tomates cerise, les billes de mozzarella les pignons de pin, le basilic, les tomates séchées, les billes de mozzarella et les olives noires.

Recouvrir de l'appareil à clafoutis que l'on verse délicatement sur la garniture.

Enfourner et laisser cuire pendant 35 minutes (55 pour moi, à 190°).

Pour finir... Astuce :

Il est important de laisser reposer pendant 10 à 15 minutes le clafoutis avant de le déguster.

Il est indispensable de prendre des tomates cerises car si l'on met des tranches de tomate cela va rendre beaucoup trop d'eau.