

CLAFOUTIS AUX TOMATES



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 oeufs
- 400 g de tomates cerises
- 25 cl de crème semi-épaisse
- 25 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 2 pincées de paprika
- sel et poivre

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Cassez les oeufs dans un saladier et battez-les avec la farine, le lait et la crème semi-épaisse. Salez, poivrez et parfumez de paprika.

Ajoutez le gruyère dans la préparation aux oeufs, mélangez bien. Lavez et essuyez les tomates puis répartissez les dans un plat allant au four (ou 4 ramequins individuels). Versez la crème aux oeufs par-dessus.

Enfournez les clafoutis pour 25 min environ. Servez chaud, tiède ou froid.