



Clafoutis aux tomates cerises et fromage de chèvre frais

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 clafoutis

- 300 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 20 tomates cerises environ 250 gr
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 4 œufs
- 30 gr de maïzena
- 100 gr de chèvre frais
- sel, poivre
- herbe de Provence

Pour la préparation de l'appareil j'ai utilisé mon Kitchen'aid muni du fouet.

Mélanger la crème, le lait et les œufs.

Ajoutez ensuite le fromage de chèvre coupé en dés et la maïzena.

Enfin assaisonner de sel, de poivre et d'herbes de Provence.
Réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Couper les tomates en dés et les répartir dans des moules à crèmes brûlées, 5 tomates par moule.

Répartir l'appareil dans les récipients puis enfourner pour 35 minutes.

Verser cette béchamel allégée dans le plat et parsemer de gruyère. Enfourner pour 20 minutes.