



Petits gratins de tomates cerises au parmesan

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 5 points par pers

- 400 gr de tomates cerises
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 70 gr de parmesan
- beurre à 41 % de mg (pour graisser les plats)
- 4 œufs
- 1 cs de maïzena
- 100 gr de skyr
- sel, poivre

Diluer la maïzena dans un peu d'eau, réserver.

Beurrer 4 petits plats allant au four, des plats à crèmes brûlées feront très bien l'affaire.

Battre les œufs avec la crème. Ajouter ensuite la maïzena diluée, la crème et le skyr. Saler légèrement, poivrer.

Verser le contenu dans vos plats.

Préchauffer votre four à 200°.

Laver les tomates, les couper en deux et les répartir dans les plats. Parsemer de parmesan et enfourner pour 20 minutes.