

Darioles au cantal avec son concassé de tomates

Pour 4 personnes:

50cl (500ml) de lait, 100g de cantal, 4 oeufs, 30g de beurre, 1 pincée de noix de muscade râpée, sel et poivre

pour la concassée de tomates : *200g de tomates bien mures, 2càs d'huile d'olive, 2càs d'herbes fraîches (ciboulette, cerfeuil, persil, estragon), sel et poivre*

Préparez la concassée de tomates : plongez les tomates ds une casserole d'eau chaude et laissez cuire pendant 2mn environ, égouttez-les, passez-les sous l'eau froide, pelez-les, coupez-les en 2 épéinez-les et concassez-les grossièrement, mélangez-les avec l'huile d'olive et les herbes, salez poivrez

Préparez les darioles: versez le lait ds une casserole avec le sel, poivre et noix de muscade, chauffez-le Râpez finement le cantal, cassez les œufs ds un saladier, battez-les en omelette et versez-les ds le lait chaud mais non bouillant, ajoutez alors le cantal et mélangez bien le tout

Allumez le four (th 7, 210 °C) préparez un bain-marie, versez de l'eau bouillante ds un plat, beurrez les ramequins, versez-y la préparation au cantal, placez-les ds le bain-marie, glissez le plat ds le four, cuire 15 à 20mn environ, lorsque les darioles sont bien croustillantes et dorées en surface, sortez-les du four laissez-les tiédir pendant 5mn environ, démoulez-les délicatement, entourez-les d'n cordon de concassée de tomates et décorez avec les herbes finement ciselées

