



Les Jardins
DE MALEVERGNE
LÉGUMES ET OEUFS

CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISES

- **750 g de tomates cerises**
- **1 c.à c d'herbes de Provence**
- **4 œufs**
- **120 g de farine**
- **60 g de parmesan râpé**
- **30 cl de lait demi-écrémé**
- **1 botte de ciboulette**
- **2 c.à s d'huile d'olive**
- **1 pincée de sel**
- **Du poivre du moulin**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Laver et équeuter les tomates cerises.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle puis les faire revenir 3 minutes.

Répartir les tomates cerises au fond du moule.

Dans un saladier, battre les œufs au fouet puis y incorporer la farine et le sel.

Verser progressivement le lait puis ajouter le parmesan, la ciboulette ciselée, un peu de poivre et les herbes de Provence.

Verser cet appareil sur les tomates cerises.

Enfourner pendant 45 minutes.

Déguster tiède ou froid.