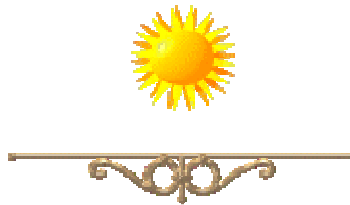


## Fiche recette 116

### Clafouti de Tomates Cerises.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

400 g de tomates cerise (jaunes et rouges si possible), 1 cuiller à soupe de maïzena, 20 cl de crème fraîche, 4 œufs, 100 g gruyère râpé, 1 bouquet de persil, du basilic, sel, poivre et une pincée de piment d'Espelette.

#### Réalisation.

Préchauffer le four à 150°. Laver et équeuter les tomates cerise. Battre les œufs, la crème fraîche et le maïzena. Ajouter le gruyère râpé, saler, poivrer et mélanger. Graisser une haute tourtière ou un plat creux et y verser la préparation. Disposer harmonieusement les tomates qui doivent affleurer la surface. Saupoudrer de persil haché, de basilic et de piment d'Espelette. Enfourner pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure et laisser dorer en surveillant.