

Clafoutis aux tomates cerise

Pour 6 personnes

Préparation 20 minutes – Cuisson 20 minutes

- 36 tomates cerises
- 12 brins de ciboulette (ou de thym, à votre convenance)
- 6 œufs
- 30 gr de beurre
- 40 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Beurrez 6 petits plats à gratin et répartissez les tomates en conservant les pédoncules.
2. Fouettez les œufs en omelette, ajoutez le lait et la crème liquide en continuant à fouetter. Ajoutez la ciboulette ciselée. Salez, poivrez et mélangez. Versez la préparation sur les tomates.
3. Enfournez pendant 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.
4. Servez chaud ou froid.



Bon appétit !



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipies – www.frenchtopics.com.au - 2018

Clafoutis of Cherry Tomatoes

Serves 6

Preparation 20 mins – Cooking 20 mins

- 36 cherry tomatoes
- 12 stalks of chive (or thyme if you prefer)
- 6 eggs
- 30 g butter
- 40 cl (2 cup) whipped cream
- 20 cl (1 cup) milk
- Salt and pepper

1. Preheat oven to 180°C (th.6). Butter 6 small oven proof dishes/roasting pan and divide up the tomatoes, by keeping the stalks.
2. Whip eggs in omelette, add milk and cream while still whisking. Add the chopped chives. Season with salt and pepper et whisk again. Then pour the preparation on the tomatoes.
3. Put in the oven for 20 mins or until it is browned on the top.
4. Serve warm or cold.



Bon appétit!



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipies – www.frenchtopics.com.au - 2018