

Moelleux au basilic coeur tomate

Ingrédients pour 12 moelleux :

- 90g de farine
- 4 oeufs
- 45g de beurre
- 30 cl de lait
- 180g de gruyère râpé
- noix de muscade, sel et poivre
- 2 c. à soupe d'herbes de provence **basilic**
- 1/2 brique de purée de tomate **au basilic**

Assaisonnez bien la purée de tomate et versez-la dans des petites empreintes (pour moi les petits carrés 2 cl) ou **dans un bac à glaçons** et faites prendre au moins 3 heures ou comme moi une nuit. **tout comme Céline je les ai laissé toute la nuit**

Préchauffez le four à 210°C (th7)

Dans un saladier, fouettez les oeufs et ajoutez la farine tamisée

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le lait avec le beurre, le gruyère râpé et les herbes de provence , en remuant de temps en temps. Assaisonnez.

Hors du feu j'ai ajouté le basilic

Versez un tiers dans le saladier, mélangez puis ajoutez le reste

Remplissez les empreintes à moitié avec le mélange

Déposez un glaçon de tomate au centre puis recouvrez avec le reste de préparation

Enfournez environ 15 mn

Attendez un peu avant de démouler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>