



CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISES

pour 6 personnes :

500g tomates cerises - 4 oeufs - 4dl crème liquide entière - 2 càs ciboulette ciselée - 2 pincées de noix de muscade - huile d'olive - sel - poivre -

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Essuyer les tomates. Ôter les pédoncules. Les disposer dans un plat à four en une seule couche. Les arroser d'huile d'olive. Les enfourner et cuire 30 minutes.

Dans un cul de poule ou un saladier, battre les oeufs au fouet avec la crème, la muscade, le sel, le poivre et la ciboulette ciselée.

Lorsque les tomates sont cuites, verser dessus le mélange. Enfourner et cuire 30 minutes.