

Clafoutis de tomates cerises à la mozzarella

Préparation 15 mn

Cuisson 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 barquettes de tomates cerises (500 g)

3 oeufs

250 g de mozzarella

20 cl de crème liquide

3 c à s d'huile d'olive

2 gousses d'ail

1 branche de thym

1 branche de basilic

1 c à s rase de sucre (je ne le mets jamais)

Sel et poivre

Mettre les tomates cerises lavées dans un plat à four en une seule couche et les arroser de 2 c à s d'huile d'olive. Eparpiller le thym effeuillé et l'ail pelé et écrasé sur les tomates. Saler et poivrer (poudrer de sucre si vous le voulez). Glisser le plat au four préchauffé à 200° pendant 15 mn environ, jusqu'à ce que la peau des tomates soit fripée. Baisser la température du four à 180°.

Egoutter la mozzarella et la mixer, puis lui ajouter les oeufs et la crème, mixer à nouveau. Saler et poivrer.

Répartir les tomates dans un plat à four huilé ou dans 4 petits plats et verser le mélange à base de mozzarella dessus. Faire cuire 20 à 30 mn. Avant de servir parsemer un peu de basilic ciselé (je l'ai remplacé par du thym).

Clafoutis de tomates cerises au piment d'Espelette

Préparation 10 mn

Cuisson 30 + 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes

500 g de tomates cerises

4 oeufs

4 dl de crème liquide

2 c à s de ciboulette ciselée

2 c à s d'huile d'olive

2 pincées de noix de muscade
Piment d'Espelette
Sel et poivre

Répartir les tomates cerises lavées dans un plat à four les contenant en une seule couche et les arroser d'huile d'olive. Glisser le plat au four et laisser cuire environ 25 à 30 mn.

Dans un saladier casser les oeufs et les battre en omelettes, ajouter la crème, la muscade, du piment d'Espelette, sel et poivre. Bien mélanger. Répartir la préparation dans 4 petits plats à four de 10 cm de diamètre et quand les tomates sont cuites les répartir dans les plats. Elles doivent rester apparentes.

Glisser les cassolettes au four pour 15 mn, la préparation doit être juste prise et légèrement colorée.

Servir immédiatement.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>