

CLAFOUTIS DE TOMATES



Temps de préparation: 1mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 5

Ingrédients:

- 15g Beurre pour le plat
- 600g Tomates
- 70g Parmesan
- 380g Lait
- 30g Moutarde douce
- 120g Farine
- 2 Brins Thym frais
- 3 Oeufs
- 25g Miel
- 1 pincée Poivre
- 1 pincée Sel

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Beurrer un plat à gratin, laver les tomates les couper en deux et les placer dans le plat. Saler et poivrer puis parsemer les brins de thym par dessus les tomates.
- Mettre le parmesan dans le bol mixer 10 sec / vitesse 10.
- Ajouter dans le bol les œufs, la farine, le lait, le miel, la moutarde, le sel, le poivre mixer 10 sec / vitesse 6.
- Verser le contenu du bol dans le plat autour les tomates.
- Faire cuire 45 minutes à 180°. Servir tiède ou froid□