

Clafoutis aux tomates cerise Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

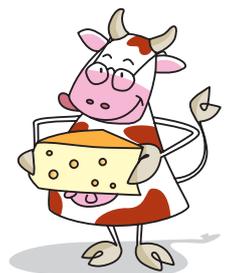
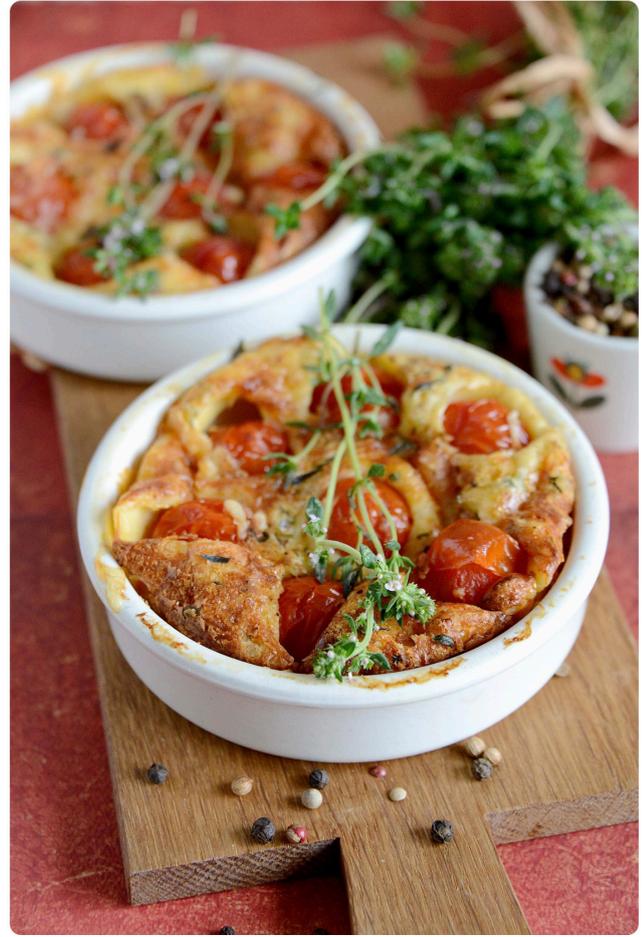
Pour les clafoutis

- 50 cl de lait
- 70g de farine
- 60g de Maïzena
- 4 œufs
- 120 g de Gruyère de France râpé
- Une vingtaine de tomates cerise
- Quelques branches de thym frais
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

- Lavez et séchez les tomates cerise puis les équeuter.
- Dans un saladier, battez les œufs en omelette puis ajoutez le lait, la farine, la Maïzena, 100 g de Gruyère de France, les petites feuilles de thym (attention à ne pas mettre les tiges) puis mélangez bien.
- Répartissez les tomates cerise dans le plat à gratin beurré. Versez la préparation sur les tomates et finissez en saupoudrant le Gruyère de France restant.
- Enfouez et laissez cuire environ 35 minutes jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance