

Clafoutis aux tomates cerises, olives & parmesan

Ingrédients :

- 500 g de tomates cerises
- 1 cuillère à soupe de basilic ciselé
- 80 g d'olives noires
- 3 oeufs
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide entière
- 80 g de ricotta
- 100 g de parmesan fraîchement râpé
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Huilez légèrement un plat à gratin de 4 ou 5 cm de haut et de 22 à 24 cm de diamètre.

Rincez et essayez les tomates cerises. Mettez-les dans le plat puis répartissez les olives et le basilic.

Cassez les oeufs dans un grand bol, battez-les légèrement.

ajoutez successivement la fécule de maïs et la ricotta, en remuant vivement pour obtenir un mélange homogène.

Versez le lait, la crème et l'huile d'olive sans cesser de remuer, puis ajoutez la moitié du parmesan.

Salez et poivrez. Mélangez bien.

Versez la pâte sur les tomates et les olives, recouvrez du reste de parmesan et faites cuire de 35 à 40 minutes au four.

Servez tiède ou chaud.

<http://philomavie.blogspot.com>