

Clafoutis de tomates confites et olives noires

Ingrédients pour 4 ramequins :

8 cl de lait 1/2 écrémé
8 cl de crème liquide
10 g de beurre
2 oeufs
20 g de gruyère
2 cuillères à soupe rases de maïzena
2 cuillères à café de basilic ciselé
8 lobes de tomates séchées
8 olives noires à la grecque
Sel, poivre

Préparation :

Faire fondre le beurre en le chauffant avec le lait et la crème.
Dans un bol, fouetter les oeufs et la maïzena, y ajouter le gruyère râpé, le basilic ciselé, le mélange lait-crème-beurre, les lobes de tomates émincés et les olives noires découpées en fines lanières. Poivrer.
(Je n'ai pas ajouté de sel car les tomates avaient été salées lors du séchage et confites dans l'huile d'olive ensuite. Les olives noires et le gruyère étaient également salés.)
Verser la préparation dans des ramequins qui ont été beurrés.
Faire cuire dans le four préchauffé à 170°, au bain marie, pendant 30 minutes.
Déguster chaud ou froid.

<http://deliceyes.over-blog.org/>