

Clafoutis Aux Tomates Cerises Et Bûche De Chèvre



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

300 g de tomates cerises - 100 g de bûche de chèvre - 2 œufs - 20 cl lait - 50 g de farine - 1 branche de thym - sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180° (th 6). Beurrez 4 ramequins et répartissez-y les tomates cerises lavées et essuyées.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et la farine. Salez, poivrez et ajoutez le thym émietté.

Hachez le chèvre en petits dés. Incorporez-les à la préparation puis versez dans les ramequins.

Enfournez pour 15 min environ, jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée. Servez chaud ou tiède.