Clafoutis De Tomates Cerise

Nombre de personnes : 4

Ingrédients

750 g Tomates cerise - 1 cuil à café Origan - 4 Œufs - 120 g Farine - 60 g Parmesan râpé - 30 cl Lait – un peu de ciboulette - 2cuil à soupe Huile d'olive - Sel - Poivre

Préparation

Chauffez le four à th. 7 (210 °C). Equeutez les tomates cerise puis faites-les revenir 3 min à la poêle avec l'huile, en secouant la poêle. Rangez-les dans un moule.

Battez les œufs avec la farine et du sel. Délayez avec le lait. Incorporez le parmesan râpé, la ciboulette ciselée et l'origan. Versez sur les tomates tiédies. Faites cuire 25 min au four. Poivrez. Dégustez tiède ou froid.