



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Clafoutis aux tomates, chèvre & basilic

 Pour 4 personnes Très facile 65 min**3.63€ La portion** (prix indicatif)

Parce que le clafouti, ce n'est pas qu'à la cerise et que ça peut même se proposer en version salée.

Les ingrédients

- **500 g** de Tomate cerise
- **6 unité** de Oeuf
- **50 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **200 ml** de Lait entier
- **300 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **30 g** de Parmesan rapé
- **1 gousse** de Ail
- **200 g** de Buche de chèvre
- **4 brin** de Basilic frais
- **30 g** de Olive verte dénoyautée

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 50 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez le four à 190°C en chaleur traditionnelle (ou 170°C en chaleur tournante).
- 2 Coupez 500 g de tomates cerises en deux. Mettez-les dans un plat allant au four, versez l'huile d'olive dessus et salez (environ ¼ càc de sel).
- 3 Enfournez pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, Hachez grossièrement 30 g d'olives vertes. Réservez.

- 4 Dans un saladier, mélangez 6 œufs avec 200 ml de lait et 300 ml de crème. Ajoutez 50 g de farine, 30 g de parmesan, 1 gousse d'ail râpé, du sel fin (½ càc) et du poivre noir.
- 5 Coupez 200 g de chèvre en tranches puis en gros dés.
- 6 Quand les tomates sont cuites, ajoutez le chèvre, les olives et ciselez dessus les feuilles de 4 brins de basilic.
- 7 Versez l'appareil à clafoutis dans un plat allant au four.
- 8 Enfournez à 175°C en chaleur traditionnelle (ou 155°C en chaleur tournante) pendant 30 minutes.

Conseil : servir ce clafoutis version salée avec de la salade.