

# Clafoutis aux tomates cerises, parmesan et basilic

---

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 30 mn

## **INGREDIENTS**

- 3 œufs
- 100 g de farine
- 20 cl de lait (vache ou végétal)
- 500 g de tomates cerises
- 2 CS de parmesan râpé
- 1 dizaine de feuille de basilic
- sel, poivre



## **Préparation de la recette :**

1. Préchauffez votre four à 160°C.
2. Battez les œufs avec la farine.
3. Ajoutez le lait, remuez.
4. Ajoutez le parmesan, remuez.
5. Passez sous l'eau les feuilles de basilic, séchez-les puis cisaillez-les finement. Ajoutez-les à l'appareil précédant, salez et remuez.
6. Lavez les tomates cerises, déposez-les dans un plat à gratin.
7. Recouvrez-les du mélange aux œufs et enfournez 30 à 40 minutes.
8. Le temps de cuisson dépend de la puissance de votre four, il vous faut obtenir une sorte de flan ferme.

## **Remarques :**

*Servez chaud ou tiède, accompagné d'une salade par exemple.  
Vous pouvez remplacer le basilic et le parmesan par du pesto.*