

# CLAFOUTIS DE TOMATES CERISE ET TOMME DE BREBIS

Nombre de personnes : 6  
Temps de préparation 15 minutes  
Temps de cuisson 30 minutes

## Ingrédients

40 tomates cerises  
200 g de tomme de brebis  
20 cl de lait entier  
15 cl de crème liquide  
4 œufs  
5 cuil. à café de Maïzena  
35 g de beurre (pour le plat)  
10 brins de ciboulette  
sel et poivre

## Étapes

1. Préchauffez le four à th 6 (180°). Beurrez généreusement un plat à four en porcelaine. Lavez et essuyez les tomates. Coupez le fromage en tout petits dés. Répartissez les tomates et les dés de fromage dans le plat.
2. Dans un bol, délayez la Maïzena avec le lait et la crème liquide. Cassez les œufs dans une jatte et fouettez-les avec le liquide à la Maïzena. Salez et poivrez.
3. Versez doucement la pâte dans le plat, au travers d'une passoire fine. Enfournez pour 30 min. Pendant ce temps, rincez, séchez et ciselez la ciboulette.
4. Sortez le clafoutis du four, il doit être pris mais rester moelleux sous la pointe d'un couteau. Parsemez de ciboulette et servez.