

LA RECETTE *du* LUNDI



*dafoutis salé avec tomates cerises,
feta et herbes de provence*

clafoutis



INGRÉDIENTS

- 300 g de tomates cerises
- 150 g de feta
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 50 g de farine
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Poivre noir de Kampot
- Fleur de sel Piment d'Espelette

Conseil gourmand

Dégustez ce clafoutis salé aux tomates cerises, feta et herbes de Provence tiède ou froid, accompagné d'une salade verte ou de jeunes pousses. Il est aussi excellent le lendemain, à emporter dans une lunchbox. Pour varier, remplacez la feta par de la mozzarella, ou ajoutez des olives noires.

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux si elles sont grosses.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème, le lait et la farine.
- Ajoutez les herbes de Provence, une pincée de fleur de sel et du poivre noir fraîchement moulu.
- Versez la préparation dans un moule huilé.
- Émiettez la feta et disposez-la sur la pâte.
- Ajoutez les tomates cerises par-dessus.
- Enfournez pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit doré et ferme au toucher.



Pour 4/6 personnes

