

Clafoutis salé (tomates cerises & légumes)

Catégorie : Recettes salées

Ingrédients

- 160g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de thym, d'origan ou de basilic
- 5 œufs
- 250g de lait entier
- 15g d'huile d'olive
- 100g de fromage (mozzarella, feta, fromage de chèvre...)
- 1 oignon
- 2 petites aubergines
- 4 petites courgettes
- 250g de tomates cerises

Préparation

1. : de farine 1 pincée de sel 1 cuillère à café de thym, d'origan ou de basilic 5 œufs de lait entier d'huile d'olive Pour la garniture : de fromage (mozzarella, feta, fromage de chèvre...) 1 oignon 2 petites aubergines 4 petites courgettes Un peu d'huile d'olive de tomates cerises Recette : Coupez finement les oignons, et faites-les revenir dans l'huile d'olive.

2. Ajoutez les courgettes et les aubergines coupées en petits morceaux, et laissez-les cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres en remuant régulièrement.

3. Ensuite, préparez l'appareil à clafoutis : Mélangez la farine, le sel et les herbes aromatiques.

4. Ajoutez les œufs un à un puis le lait et l'huile d'olive, en mélangeant avec un fouet pour éviter les grumeaux.

5. Versez l'appareil à clafoutis dans un moule préalablement huilé, puis ajoutez la garniture dedans : le fromage coupé en petits morceaux, les tomates cerises entières et les légumes (vous en aurez peut-être un peu trop, à vous d'adapter la quantité).

6. Enfourez dans le four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.

7. Laissez refroidir avant de démouler, puis servez avec une salade verte et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com