

Clafoutis de tomates cerises et chèvre

Note de la recette :

 $\frac{4}{5}$ **Pour 4 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**25 min**

Temps de cuisson :

**40 min**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 500 g de tomates cerises
- 3 oeufs
- 30 cl de lait entier
- 3 c. à soupe de farine
- 100 g de chèvre (bûche)
- 35 g de beurre
- Sel

Préchauffez le four à th.6/7 (190°C).

Lavez et essuyez les tomates cerises.

Faites tiédir le lait dans une casserole. A l'aide d'un batteur électrique, mélangez la farine avec les oeufs, une à deux pincées de sel, 25 g de beurre fondu et le lait tiède jusqu'à obtention d'une pâte lisse et liquide.

Beurrez un plat avec le reste de beurre. Versez-y la pâte et disposez des tranches de chèvre sur le dessus. Disposez ensuite les tomates cerises. Enfournez à mi-hauteur pendant 40 min. Retirez du four, laissez tiédir et servez aussitôt.