



Clafoutis aux tomates cerise et à la Feta

Ingrédients :

400 grammes de tomates cerise
200 grammes de feta
1 oignon nouveau
quelques brins de thym
4 oeufs
1,5 dl de crème
2,5 dl de lait
2 c. à soupe bombées de maïzena
sel poivre
huile d'olive

Préparation :

Huiler 4 petits plats individuels
Laver, couper en 2 ou en 4 les tomates cerise (selon la grosseur), disposer dans les plats
Couper la Feta en cubes, les ajouter
Eparpiller les tiges vertes de l'oignon nouveau coupées en lanières
Répartir les feuilles de thym, saler légèrement
Délayer la maïzena dans un peu de lait, ajouter le reste du lait, la crème et les 4 oeufs, saler,
poivrer et mélanger
Verser dans les petits plats et cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé à 200 degrés

