

Moelleux aux herbes de Provence coeur de tomate

Préparation 15 mn

2 h au congélateur pour le coulis

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

80 g de coulis de tomate

2 oeufs + 1 jaune

120 g de parmesan fraîchement râpé

60 g de farine

20 cl de lait

1 c à s bombée d'herbes de Provence

30 g de beurre + un peu pour les moules

Répartir le coulis de tomate dans 4 cubes à glaçons et mettre au congélateur 2 h au moins.

Dans un saladier battre les oeufs et le jaune. Ajouter peu à peu la farine tamisée et mélanger vigoureusement.

Dans une casserole chauffer le lait avec le parmesan râpé et le beurre coupé en morceaux. Bien mélanger pour incorporer le fromage. Ajouter les herbes de Provence. Verser 1/3 de cette préparation dans le saladier et mélanger. Ajouter le reste et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Répartir la moitié de cette préparation dans des ramequins beurrés.

Déposer un cube de tomate au centre de chacun et recouvrir du reste de pâte.

Faire cuire 15 mn environ à four préchauffé à 200°. Laisser légèrement tiédir et démouler. Servir sans attendre.

Il est aussi possible de présenter ces moelleux dans des verrines résistantes à la chaleur, pas de problème de démoulage dans ce cas-là. On peut remplacer les herbes de Provence par du thym, de la coriandre, du pistou ou de la tapenade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>