

CLAFOUTIS AU THON ET A LA TOMATE



Ingrédients pour 4/5 personnes :

- 1 boîte de 185 g de thon au naturel
- 2 tomates
- 3 œufs
- 40 cl de lait
- 100 g d'emmental râpé
- 3 c à soupe de farine
- Thym
- Sel, poivre

Écrasez le thon avec son jus dans une assiette. Pelez et épépinez les tomates, puis les coupez en morceaux.

Fouettez les œufs avec la farine, versez le lait peu à peu, ajoutez le thon, les tomates, salez, poivrez.

Tapissez de papier sulfurisé un moule à tarte, éparpillez 2 c à soupe d'emmental râpé, versez la préparation, parsemez de thym et de reste d'emmental.

Cuire 35 mn au four préchauffé à 180°C. Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau au centre du clafoutis : elle doit ressortir sèche.

Sortir du four et laissez reposer 10 mn. Démoulez, décorez éventuellement de basilic et servir.

Pour un goût plus prononcé, vous pouvez remplacer l'emmental par du fromage de chèvre.
Vous pouvez également ajoutez un blanc d'œuf monté en neige pour obtenir un clafoutis plus aéré.