



SANDRINE GREARD

## Clafoutis Tomates cerises brousse



6 personnes



0h10 de préparation



0h40 de cuisson

### Ingrédients

- 4 Oeufs
- 200g Lait écrémé, UHT
- 60g Parmesan
- 300g crème fraîche
- 1 sel poivre
- 75g Farine d'orge mondé
- 200g Brousse
- 1 Ail, cru
- 250g Tomate, crue cerises

### Préparation

1

Préchauffez le four  
Mettre le lait + la farine d'orge Mondé dans votre blender  
Rajoutez la crème et le reste des ingrédients.

2

Mettre les tomates cerises au fond de votre moule  
, les couper en deux au préalable

3

Versez la préparation dessus  
Faire cuire 40 min à 180 degrés

4

345 kcal par portion par personne