Clafoutis aux tomates

CLAFOUTIS DE TOMATES

Pour 10 personnes
Ingrédients :
- 150 g de farine
- 1 l de lait entier
- 5 œufs
- 80 g de beurre
- 1 pincée de paprika
- 1 barquette de tomates cerises
- 1 pointe d'ail
- 100 g de gruyère râpé
- sel
- persil

. Faire chauffer le lait avec le beurre.
. Mélanger au fouet les œufs et la farine dans un saladier.
. Ajouter le lait chaud et remuer sans faire de grumeaux.
. Ajouter le gruyère râpé, le persil et l'ail.
. Beurrer un moule ou des moules individuels.
. Y mettre la préparation.
. Ajouter les tomates cerises.

. Cuire au four à 180 °, therm. 6.
10 à 15 minutes