

## MINI CLAFOUTIS TOMME ET TOMATES CERISES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- **3 œufs**
- **100 g de crème liquide**
- **90 g de farine**
- **100 ml de lait d'avoine**
- **80 g de Tomme de Savoie**
- **6 branches de thym frais**
- **Du sel et du poivre**
- **1 noix de beurre pour les moules**
- **16 tomates cerises**

### Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Cassez les œufs dans un saladier, avec la crème liquide.
3. Ajoutez en alternant la farine et le lait d'avoine.
4. Râpez la Tomme de Savoie IGP et incorporez-la à l'appareil.
5. Assaisonnez avec le thym émietté, du sel et du poivre. Mélangez bien.
6. Beurrez légèrement vos mini-cocottes et versez l'appareil à clafoutis dedans, à l'aide d'une louche.
7. Lavez et séchez les tomates cerises, puis répartissez 4 tomates cerises dans chaque cocotte.
8. Enfourez le tout pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la surface des clafoutis soit bien dorée.

