**Clafoutis de tomates cerise**

**Pour 4à 6 personnes** :

4 gros œufs

30cl de crème fleurette

25cl de lait entier pasteurisé

4cà soupe légèrement bombées de Maïzena

150g de chèvre frais type « Petit Billy »

350g de tomates cerise mûres

1 botte de basilic

20g de beurre

Sel poivre ;

Recette : Préchauffer le four th.6/7 .

* Fouetter les œufs puis incorporer petit à petit la Maïzena .Ensuite, ajouter le lait et la crème.
* Laver, effeuiller, ciseler le basilic et mélanger le avec la préparation précédente.
* Saler et poivrer selon votre goût.
* Beurrer un plat allant au four, répartisser les tomates cerise (équeutées et lavées) et le chèvre frais émietté dans le plat.
* Couvrer du mélange aux œufs, enfourner 40mn (clafoutis doit être doré et un peu ferme)
* Server tiède ou froid .

Bon appétit D’ANYROSE