

Clafoutis aux tomates



Ingrédients nécessaires

gruyère râpé : 100g
basilic : 1cc
crème liquide : 25cl
semoule : 6cc
beurre : 10g
œuf : 3
tomate : 5
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Pourquoi ne pas essayer de cuisiner les tomates différemment de d'habitude ! Découvre ce clafoutis salé original qui va te mettre l'eau à la bouche. En plat, en entrée ou en accompagnement, il fera plaisir à tout le monde.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Préchauffe ton four à 180°C. Beurre un plat à gratin.



Etape 2

Lave tes tomates et découpe-les en morceaux. Dépose-les dans le plat.



Etape 3

Mélange tout le reste des ingrédients au fouet.



Etape 4

Verse ce mélange sur les tomates. Demande à un adulte de t'aider à enfourner le plat pour 20 minutes.



Etape 5

Une fois ce temps écoulé, fais-toi aider pour sortir le plat du four. Et voilà, c'est prêt ! Bon appétit.

