



Clafoutis rouge et vert

Pour 4 personnes : 24 tomates cerises ■ 1 courgette ■ 30 cl de crème liquide ■ 35 cl de lait ■ 5 œufs ■ 5 cuillerées à café de féculé de maïs ■ 30 g de beurre ■ sel et poivre.

1 Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).

2 Dans un récipient, fouettez les œufs en omelette, ajoutez la féculé de maïs en mélangeant parfaitement. Versez le lait et la crème, mélangez et assaisonnez.

3 Beurrez 4 ramequins individuels ou, si vous préférez, un grand moule à soufflé. Lavez et séchez les tomates

cerises, retirez les queues. Découpez la courgette, lavée et non pelée, en fines rondelles. Disposez-les en alternance avec les tomates dans les ramequins ou le moule.

4 Versez la crème aux œufs par-dessus et enfournez pour 20 minutes. Vérifiez que la préparation est cuite en enfonçant la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre.