

CLAFOUTIS DE L'ÉTÉ AU COMTÉ

INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes

- 100 g de Comté râpé
- 50 cl de lait
- 4 oeufs
- 125 g de farine
- 1 concombre taillé en petits dés
- 10 tomates cerises
- Quelques feuilles de basilic frais ciselé
- Un peu de beurre
- Sel et poivre



 Temps de préparation : 10 minutes

 Temps de cuisson : 40 minutes

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (th. 6) et beurrez le moule à clafoutis.

Battez les œufs, ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajoutez le lait, le Comté râpé, le basilic ciselé, une pincée de sel et un tour de moulin de poivre.

Disposez les tomates cerises et le concombre en dés dans le moule, puis versez l'appareil à clafoutis dessus.

Faites cuire 40 minutes et servez chaud ou froid avec, par exemple, une viande blanche marinée et cuite au barbecue.

