

CLAFOUTIS DE TOMATE AU JAMBON

Ingrédients :

250 g de tomates
150 g de dés de jambon blanc ou une
tranche épaisse
4 œufs
2 c. à c. d'origan séché
50 g de parmesan râpé
1 c. à s. de maïzena
1 c. à s. de moutarde
50 ml de lait
Huile d'olive
Poivre moulin



Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Lavez soigneusement les tomates puis versez-les dans un plat à gratin. Arrosez d'un filet d'huile et saupoudrez d'une cuillère à café d'origan séché.

Enfournez 10 minutes dans le four préchauffé.

Pendant ce temps, battez les œufs et le parmesan.

Ajoutez-y une cuillère à soupe de moutarde. Diluez la maïzena dans le lait froid puis incorporez-la au mélange. Poivrez au moulin.

Sortez le plat du four. Versez la pâte à clafoutis à mi-hauteur, ajoutez les dés de jambon et saupoudrez d'une cuillère à café d'origan. Enfournez et laissez cuire 25 minutes jusqu'à ce que le clafoutis soit légèrement doré.

Sortez le clafoutis du four et laissez-le tiédir quelques minutes avant de servir.