

## **Clafoutis au parmesan et tomates séchées**

Préparation et cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

25 cl de lait  
2 oeufs  
40 g de farine  
50 g de parmesan râpé  
Quelques pétales de tomates séchées  
Velours de balsamique  
Basilic  
Sel et poivre du moulin

Faire la base du clafoutis en mélangeant les oeufs, la farine et le lait ainsi que sel et poivre, ajouter le parmesan râpé et verser dans des petits plats à gratin individuels. Cuire 20 mn environ ( à adapter en fonction du four et des plats ) à four préchauffé à 180°. Garnir avec quelques pétales de tomates séchées, ajouter un peu de velours de balsamique et 1 feuille de basilic. Servir chaud ou froid.

Suivant la taille des plats à gratin le nombre de personnes variera, car tout dépend de la contenance, il faudra donc adapter les quantités.

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>