

# Clafoutis aux tomates cerises

J'ai vu ce clafoutis chez [Ellisab](#) et j'ai tout de suite eu envie de le faire. Je n'ai pas réussi à trouver le fromage conseillé dans la recette initiale, qui vient du magazine Saveur, qui est le scamorza fumé. Je n'ai pas trouvé non plus de la raclette fumée pour faire comme Isabelle alors j'ai utilisé du bethmale que j'avais dans mon réfrigérateur. J'ai adoré ce clafoutis. Je ne sais pas si c'est le choix du fromage mais c'était très goûteux. Je le referai avec du scamorza fumé, si je finis par en trouver, si non avec le bethmale c'est délicieux.



## **Ingrédients:**

500 g de tomates cerises

150 g de bethmale (75 g + 75 g)

2 œufs

30 g de farine

30 g de Maizéna

250 g de lait Ribot

2 cs de thym (Picard pour moi)

Sel et poivre

### **Préparation:**

1- Préchauffer le four à 180°C.

Rincer les tomates et les mettre dans un plat à tarte antiadhésif. J'ai pris un moule de 26 cm de diamètre.



2- Dans le bol du Thermomix, mettre 75 g de fromage coupé en cube. Mixer 5 sec/Vit 8.



3- Ajouter les œufs, la farine, le lait Ribot, le thym, le sel et le poivre. Mélanger 10 sec/Vit 3. Racler les bords avec la spatule et mixer à nouveau 10 sec/Vit 3.



4- Verser la préparation dans le moule. Couper le reste du fromage en lamelles et les poser sur les tomates.



6- Enfourner pour 30 à 35 min.

Ce clafoutis se mange chaud.







