



Cuisine et  
dépendances

## Clafoutis aux tomates cerises et surimi



*Dans la série les recettes de desserts transformées en plats salés, je demande le clafoutis. C'est un plat tout simple, vite prêt si on ne compte pas le temps de cuisson, idéal pour le soir avec une petite salade. Je le fais surtout quand j'ai beaucoup de tomates cerises à écouler ; cette fois, j'ai testé avec des tomates congelées et cela a très bien marché.*

### Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 250 g de tomates cerises
- 6 bâtonnets de surimi
- 2 œufs
- 20 cl de lait concentré non sucré (ou crème fraîche)
- 30 g de maïzena
- 1 boule de mozzarella
- quelques feuilles de basilic
- sel et poivre

### Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Battre les œufs en omelette dans une grande jatte. Ajouter la maïzena, le sel, le poivre, le basilic et le lait concentré.

Répartir dans un plat à four moyen les tomates cerises (entières car coupées elles rendraient leur jus) et le surimi coupé en dés.

Verser la pâte dessus. Ajouter la mozzarella finement tranchée.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes, le temps que le flan prenne et dore légèrement.

Servir tiède.

Le 27 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/27/index.html>