

# les recettes d'Alice

## Clafoutis de tourteau et tomate cerise



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

150 gr de chair de tourteau  
24 tomates cerises  
4 oeufs  
1 c à s de farine  
35 cl de crème liquide

2 pincées de curry  
20 cl de lait  
1 gousse d'ail  
10 gr de beurre  
2 c à s de ciboulette ciselée

### Matériel nécessaire

4 moules à clafoutis individuel

### Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et hacher la gousse d'ail et la mélanger à la ciboulette hachée. Laver et essuyer les tomates cerises. Emitter la chair de tourteau.
- 2- Fouetter les oeufs et la farine. Incorporer le lait et la crème, le curry, l'ail et la ciboulette et assaisonner.
- 3- Répartir dans le fond des moules beurrés le tourteau, les tomates et verser dessus la pâte et cuire 20 à 25 min au four à 180°.

### Conseils et astuces

Attendre que les clafoutis tiédissent pour les déguster.

Alice Délice

