

Le clafoutis de tomates cerise



Ingrédients :

500 g de tomates cerises



4 œufs



4 dl de crème liquide



3 c. à soupe de ciboulette ciselée



2 c. à soupe d'huile d'olive sel et poivre



2 pincées de noix de muscade



Etape 1

- Lavez les tomates, enlevez le pédoncule. Essuyez-les et posez-les sur un plat pouvant aller au four.
- Demandez à votre enfant de les arroser légèrement d'huile d'olive avec une cuillère à soupe.
- Enfourez le plat pendant 30 minutes.

Etape 2

- Pendant ce temps, cassez les œufs dans une terrine.
- Demandez à votre apprenti cuisinier de battre les œufs en omelette avec la crème, la muscade, le sel, le poivre et la ciboulette.
- Tout est bien mélangé ? Répartissez cette préparation dans le plat ou demandez à votre enfant de le faire s'il est suffisamment adroit.
- Enfourez à nouveau durant 15 minutes.
- Sortez du four et dégustez chaud ou froid comme vous voulez.