





RECETTE AVEC



*Clafoutis de mozzarella
aux tomates cerises et
anchois*



Préparation : 20 min
4 personnes
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1 barquette de tomates cerises
- 1 poignée de feuilles de basilic
- 1 bocal d'anchois
- 2 boules de mozzarella
- 100 g de parmesan râpé
- 125 g de farine
- 30 cl de lait
- 3 œufs
- 20 g de beurre pour le moule



Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6/7). Rincez une dizaine d'anchois sous l'eau fraîche, éliminez leur arête centrale, puis placez-les dans un bol d'eau froide.

Réservez 10 min.

Pendant ce temps, fouettez les œufs dans un saladier, puis ajoutez le parmesan et la farine.

Délayez progressivement avec le lait, poivrez.

Dans un petit plat à gratin bien beurré, disposez les tomates cerises équeutées et lavées.

Parsemez de grosses lamelles de mozzarella, de feuilles de basilic, puis versez la préparation liquide.

Égouttez les anchois et placez-les sur le clafoutis.

Enfournez pour 20 min, puis laissez tiédir avant de déguster.