



Clafoutis de tomates cerise, jambon de Parme et Cancoillotte



Plat



40 min.



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 3 c.a.s de Cancoillotte Nature Le Francomtois
- 300 g de tomates cerise
- 4 tranches de jambon de Parme
- 125 g de lait entier
- 4 oeufs
- 1 c.a.s de basilic frais
- Beurre
- Sel, poivre



La préparation

- Préchauffer votre four à 180°C pendant 15 minutes.
- Beurrer un plat à gratin de taille moyenne.
- Laver et couper les tomates cerise en deux. Emincer le jambon de Parme en petits morceaux.
- Placer les tomates cerise et les morceaux de jambon de Parme dans le gratin.
- Mélanger dans un saladier : les œufs, le lait, la farine et 3 cuillères à soupe de Cancoillotte nature.
- Saler et poivrer. Ajouter les feuilles de basilic ciselées.
- Verser l'appareil à clafoutis sur la garniture.
- Cuire 30 minutes à 180°C.