

## CLAFOUTIS FETA ET TOMATES CERISES

**Préparation :** 20 mn

**Cuisson :** 25 mn

**Ingrédients :**

*(pour 4 personnes)*

- 250 g de tomates cerises
- 200 g de feta
- 250 g de lardons
- 70 g de gruyère râpé
- 4 oeufs
- 50 cl de crème liquide

**Préparation :**

Faire revenir les lardons sans ajout de matière grasse. Mélanger les oeufs et la crème.  
Saler et poivrer.

Ajouter la feta découpée en petits cubes, puis le gruyère et les lardons.

Mélanger délicatement le tout (pour ne pas défaire les cubes de feta).

Dans le moule, disposer les tomates cerise entières, lavées et bien essuyées.

Verser la préparation dessus.

Laisser cuire 20 à 30 minutes à thermostat 7 (210°C).

A déguster froid.