



Recette

Clafoutis marbré tomates tapenade



Ingrédients :

- farine : 120g
- parmesan : 35g
- herbes de provence : 1c. à c.
- oeufs : 3
- huile d'olive : 3c. à s.
- lait vegetal : 250ml
- tapenade : 50g
- tomate : 2

Optionnel :

- feta : 100g

Préparation :

Dans un grand saladier, mélanger la farine, 1 pincée de sel, le parmesan et les herbes de Provence. Incorporer les œufs, puis l'huile et le lait. Ajouter la feta émiettée. Verser la pâte dans un plat à gratin. A l'aide d'une petite cuillère, incorporer la tapenade en faisant des marbrures. Trancher les tomates et disposer les tranches de tomate de manière uniforme. Cuire pendant 30 à 35 minutes à 180 °C. Déguster tiède ou froid.

