



Clafoutis de tomates cerises au cumin

23/10/2018 à 09h50

Par [Clémentine Oliver](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 750g de tomates cerises (3 paquets de 250g)
- 25cl de crème de soja
- 1 cuillère à soupe de beurre ramolli (pour le moule)
- 3 gros jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amande
- 1 cuillère à café bombée de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre noir du moulin

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C (th 6) ;
- Lavez les tomates cerises et égouttez-les ;
- Posez une grande poêle sur feu fort et versez de l'huile d'olive ;
- Quand l'huile est chaude, ajoutez les tomates cerises égouttées, salez-les, saupoudrez-les de cumin en poudre et faites-les sauter pendant 5 minutes ;
- Beurrez le moule à clafoutis et versez-y les tomates chaudes pour qu'elles couvrent toute la surface du moule ;
- Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier moyen, ajoutez la crème fraîche, la poudre d'amande, 3 pincées de sel, du poivre et 1 belle cuillère à soupe de Maïzena délayée avec 3 cuillères à soupe d'eau ;
- Battez le tout à la fourchette et versez sur les tomates cerises ;
- Ouvrez le four préchauffé, enfournez le moule sur une plaque (ou une grille) placée à mi-hauteur et laissez cuire 30 minutes ;
- Mangez chaud et bien doré.