

Clafoutis aux cerises extra crisp cookeo



Clafoutis aux cerises extra crisp cookeo

Ingrédients

2 oeufs

30 g de parmesan

125 g de tomates cerises

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

40 g de farine

100 ml de lait

100 ml de crème fraîche

Piment d'Espelette (selon les goûts)

Sel

Poivre

Papier cuisson ou huile pour le moule

Préparation

Mélangez dans un récipient le concentré de tomates et la moutarde

Dans un saladier déposez la farine et versez le lait puis mélangez

Ajoutez la crème fraîche

Cassez les oeufs dans le saladier et mélangez

Ajoutez la préparation concentré de tomates moutarde

Saupoudrez de piment d'Espelette.

Salez et poivrez

Ajoutez le parmesan

Versez la préparation dans le moule du cookeo

Ajoutez les tomates cerises

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp

Programmez 30 mn à 160°

```
iframe width= »560" height= »315"
src= »https://www.youtube.com/embed/znGjCu8cj84?si=SFXC5Xxherv
-TYW9" title= »YouTube video player » frameborder= »0"
allow= »accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-
media; gyroscope; picture-in-picture; web-share »
allowfullscreen>
```