

# Clafoutis tomate feta olive

---> Préparation : 10 minutes / Cuisson : 20 minutes

---> Points ww : 40 pp pour la totalité

---> La Chouquette (32 mois) adore !

## Ingrédients pour une trentaine de mini-clafoutis:

- 2 tomates
- 130 g de feta (9 pp)
- 100 g d'olives noires à la greque (8,5 pp)
- 20 cl de crème liquide (1,5 pp)
- 5 cl de lait demi écrémé (0,5 pp)
- 4 œufs (8 pp)
- 100 g de gruyère râpé (10 pp)
- quelques feuilles de basilic
- 2 grosses cas de maïzena (2,5 pp)



- 1 - Coupez votre feta en dés et vos tomates en petits dés. Dénoyautez vos olives et coupez-les en 2.
- 2 - Préchauffez votre four à 180°C.
- 3 - Dans votre plaque de moules en silicone, ajoutez dans chaque alvéole : 1 dé de féta, 2 dés de tomates et 1/2 olives.
- 4 - Dans le bol de robot, battez les œufs. Tout en continuant à battre, incorporez progressivement la maïzena, la crème fraîche, le lait et le basilic (si vous utilisez des feuilles de basilic, ciselez les feuilles).
- 5 - Versez doucement l'appareil à clafoutis dans vos moules.
- 6 - Mettez au four pour 25 minutes.
- 7 - Laissez refroidir avant de démouler délicatement.

*Blogueuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ©. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.*

*Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !*

*Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*