

Clafouti de l'été au Comté



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 100 g de Comté Râpé
- 50 cl de lait
- 4 oeufs
- 125 g de farine
- 1 concombre taillé en petits dés
- 10 tomates cerises
- Quelques feuilles de basilic frais ciselé
- Un peu de beurre
- Sel, poivre

Préparation

- > Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et beurrer le moule à clafouti. Battre les oeufs, ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter le lait, le Comté râpé, le basilic ciselé, une pincée de sel et un tour de moulin à poivre.
- > Disposer les tomates cerises et le concombre en dés dans le moule, puis verser l'appareil à clafouti dessus.
- > Cuire 40 minutes, et servir chaud ou froid avec, par exemple, une viande blanche marinée et cuite au barbecue.

Conseil

Accord avec un vin du Jura : ce clafouti s'accompagne volontiers d'un Côtes du Jura rubis (cépage Pulsard).

Accord avec un vin d'une autre région : un gris de Loire, appellation Touraine Noble Joué.

Bon appétit !