

Flans aux tomates confites



Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 boîte de thon mariné basilic

250 g de tomates cerises

5 tomates séchées

1 gousse d'ail

3 feuilles de basilic

250 g de mozzarella râpée

3 œufs

20 cl de crème

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Découper les tomates séchées en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec 2 c à s d'huile d'olive et les tomates cerises pendant 3 à 4 mn tout en secouant. Répartir dans des ramequins beurrés le contenu de la poêle et ajouter le thon émietté. Parsemer de basilic ciselé et de l'ail haché.

Mélanger les œufs dans un saladier avec la crème et l'huile d'olive restante. Ajouter la mozzarella râpée, sel et poivre. Mélanger et répartir dans les ramequins.

Cuire 15 mn (25 mn pour moi, vérifier la cuisson avec la lame d'une couteau) à four préchauffé à 210°. Laisser refroidir et démouler.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>