

Gâteau de tomates au comté

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 600g de tomates cerises
- 2 gousses d'ail
- 100g de comté râpé
- 30cl de lait
- 3 œufs + 2 jaunes
- 20cl de crème liquide
- 75g de farine
- 50g de fécule de maïs
- 5cs d'huile d'olive
- 1cs de sucre
- 100g d'olives noires dénoyautées
- 1,5 cc d'origan frais
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : une poêle, une jatte et un plat à gratin.

Réalisation :

- Poêler les tomates 10 min dans 1 cs d'huile d'olive en les parsemant de sucre à mi-cuisson.
- Les réserver et essuyer la poêle.
- Faire blondir l'ail émincé finement avec 1 cs d'huile d'olive.
- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Couper les olives en fines rondelles ou les hacher.
- Tamiser la farine et la fécule dans une jatte.
- Ajouter du sel, du poivre et l'origan.
- Creuser un puits et y verser les œufs battus en omelette avec les jaunes et 2 cs d'huile.
- Mélanger peu à peu et délayer la pâte avec le lait et la crème.
- Incorporer le comté et l'ail.
- Huiler un plat à gratin.
- Déposer les tomates et les olives et recouvrir de pâte.
- Cuire 30 min.

Bon appétit !!!!