


# Flans de tomates cerises

6 personnes

 Cuisson : 20 minutes

Moule utilisé : 6 Grands ronds de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



## Ingrédients

---

- 4 œufs
- 100g de yaourt nature
- 200g de crème liquide entière  
soit 2 pots
- 70g de Maïzena
- 70g de Grana
- Poivre
- 4 feuilles de sauge
- Persil et ciboulette
- 60 tomates cerises

## Réalisation

---

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Déposer le moule sur une plaque aluminium perforée.
3. Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec le yaourt nature.
4. Remplir le pot de yaourt de crème liquide x2 fois pour arriver aux 200g et fouetter le tout.
5. Ajouter la maïzena et lisser le tout.
6. Verser la Grana sur la préparation et lisser.
7. Couper les herbes et poivrer et mélanger de nouveau.
8. Déposer 10 tomates cerises dans chaque empreinte et verser l'appareil dessus.
9. Enfourner durant 20 min.