 **Clafoutis aux tomates cerises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/07/Clafoutis-aux-tomates-cerises-DSCN5420.jpg)[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Variations-de-tomates-pour-lap%C3%A9ro-DSCN5407.jpg)

**Pour 24 bouchées de clafoutis**

**- 250 g de tomates cerises  
- 80 g de ricotta  
- 3 œufs  
- 20 g de Maïzena ®  
- 200 g de lait  
- 200 g de crème liquide  
- 2 càs d'huile d'olive  
- 75 g (50g+25g) de parmesan râpé  
- 15 olives noires  
- quelques feuilles de basilic  
- sel & poivre du moulin**

**1 moule de 22,5 cm X 16 cm légèrement huilé – Moule en silicone Cosy pour moi  
Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver et sécher les tomates et les répartir dans le moule.  
Dénoyauter les olives et les couper en quatre.  
Ciseler quelques feuilles de basilic.  
Mélanger au fouet dans un saladier la ricotta, la Maïzena ® et les œufs.  
Ajouter le lait, la crème et l'huile et mélanger.  
Ajouter enfin 50 g de parmesan.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.  
Verser la préparation sur les tomates.  
Répartir les olives et le basilic, puis saupoudrer du reste de parmesan.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser tiédir, puis démouler délicatement.  
Couper en bouchées.  
Servir chaud ou tiède, c'est bien meilleur!