 **Gâteau d'omelette à la tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/gateau-domelette-a-la-tomate-p1180987-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 200 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons) **(1)**  
**- 3** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 6** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 150 g de** [**crème**](https://recettes.de/cremes)  
**- 150 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à manqué ou 1 plat à gratin de 22 cm de Ø légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Éplucher et émincer finement l'oignon.  
Laver les tomates.  
Couper 6 belles rondelles et les réserver.  
Couper le reste des tomates en gros morceaux.  
Hacher le persil et la ciboulette pour obtenir une grosse cuillerée de chaque.  
Laisser blondir doucement les dés d'oignon dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les allumettes de bacon **(1)** et les laisser dorer pendant 5 minutes en remuant.  
Incorporer les morceaux de tomates et laisser cuire jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée  
Saler légèrement et poivrer.  
Dans un saladier, battre les œufs avec le lait et la crème.  
Ajouter la préparation aux tomates, le fromage râpé et les herbes.  
Mélanger et rectifier l'assaisonnement.  
Verser l'omelette dans le plat et disposer les rondelles de tomate à la surface.  
Enfourner pour 45 minutes environ.  
Laisser tiédir et démouler ou servir dans le plat.  
Accompagner d'une salade verte.