**Carrés tomates-mozzarella**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/08/carres-tomates-mozzarella-p1250754-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 3 grosses** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **allongées**  
**- 200 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**  
**- 1 gros bouquet de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 4 càs (2+2) d'huile d'olive**  
**- 150 g de farine**  
**- 1sachet de levure chimique**  
**- 150 g de** [**lait Ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1)**  
**- 3 œufs**  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin**

**Moule tablette ou un moule carré de 20 cm de côté beurré si non en silicone  
Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Ébouillanter et monder les tomates. Les épépiner **(2)** et les couper en dés.  
Couper la mozzarella en dés également.  
Ciseler les feuilles de basilic.  
Faire cuire les dés de tomate dans 2 cuillerées d'huile, jusqu'à obtention d'une compotée.  
Ajouter la mozzarella et le basilic.  
Bien mélanger puis retirer du feu Verser dans un saladier et laisser tiédir.  
Ajouter 2 cuillerées d'huile, le lait et les œufs.  
Saler, poivrer et bien mélanger.  
Incorporer la farine, la levure et les fromages.  
Mélanger soigneusement .  
Verser dans le moule.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
Servir chaud, tiède ou froid.  
J'ai servi ces petits carrés à température ambiante avec une salade.