**Carrés tomates-mozzarella**

 **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** 

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.