

## Clafoutis aux tomates cerises et jambon de Parme

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



### Ingrédients pour 6 personnes

- 4 oeufs
- 220 g de lait
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de maïzena
- 6 tranches de jambon de Parme
- 10 feuilles de basilic
- 1 càc de sucre
- 36 tomates cerises

Allumer le four th6, 180°C. Beurrer 6 ramequins larges (du genre ramequins pour crèmes brûlées).

Laver les tomates cerises, garder si possible les pédoncules sur les tomates.

Laver et sécher les feuilles de basilic.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le lait, la crème, la maïzena tamisée, le sucre et le basilic finement ciselé.

Couper le jambon en fines lanières. Le déposer dans les ramequins.

Verser la préparation dessus.

Déposer les tomates cerises dans chaque ramequin, les queues vers le haut.

Enfourner pour 35 minutes. Le dessus doit être doré, et les tomates légèrement fripées.