

Mini-cocottes d'Ebly aux tomates cerises, tomates confites et origan

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

Cuisson : 30 min, préparation : 15 min, très facile



Il vous faut pour 6 personnes

• 1 sachet de blé précuit méditerranéen (125 g) • 18 tomates cerises • 18 pétales de tomates séchées (ou plus s'ils sont petits) • 3 oignons tiges • 4 œufs • 20 cl de crème légère • 20 cl de lait • 1 càs de thym séché • quelques brins d'origan frais • 30 g de parmesan râpé (4 càs rases) • sel, poivre, huile d'olive, un peu de beurre pour les cocottes

Matériel spécifique : 6 mini-cocottes avec leurs couvercles.

Beurrer les mini-cocottes.

Peler les oignons (enlever les parties vert foncé des tiges) et les émincer finement.

Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Les répartir dans les mini-cocottes.

Percer les tomates cerises avec une aiguille ou la lame d'un couteau pointu. Les répartir dans les cocottes.

Émincer les tomates séchées en lanières et les déposer également dans les cocottes.

Saupoudrer avec le contenu du sachet de blé précuit.

Allumer le four th6, 180°C.

Mélanger à la fourchette les œufs, la crème, le lait et le parmesan. Saler modérément, poivrer. Couper l'origan au ciseau et l'ajouter à cet appareil, ainsi que le thym. Répartir dans les mini-cocottes. Avec une fourchette, touiller légèrement le tout.

Poser les couvercles sur les cocottes et enfourner pour 20 minutes. Enlever ensuite les couvercles et poursuivre la cuisson 10 minutes. Remettre les couvercles pour servir et pour maintenir au chaud.