



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

# Clafoutis de Saint-Marcellin et tomates cerises

Pour 4/6 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS : **2 Saint-Marcellin IGP secs** • 300 g de tomates cerises • 75 g d'olives noires à la grecque dénoyautées • 125 g de farine de blé • 3 oeufs • 35 cl de lait • beurre pour les moules • sel et poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Détaillez les Saint-Marcellin en petits morceaux.
3. Rincez et séchez les tomates cerises. Hachez grossièrement les olives.
4. Dans un saladier, faites un puits de farine et ajoutez les oeufs. Travaillez énergiquement la pâte. Incorporez progressivement le lait jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Salez et poivrez.
5. Beurrez les moules individuels. Garnissez-les de morceaux de Saint-Marcellin, d'olives hachées et de tomates cerises, puis versez l'appareil à clafoutis. Enfournez 20 à 25 min (les clafoutis doivent être dorés).

Dégustez chaud ou tiède.

Retrouvez toutes les recettes sur  
[www.fromage-saint-marcellin.fr](http://www.fromage-saint-marcellin.fr)



Suivez-le et partagez  
vos recettes & astuces