

Petites crèmes de parmesan aux tomates cerise

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g de tomates cerise

50 cl de crème liquide

2 oeufs + 4 jaunes

1 c à s de maïzena

1 morceau de parmesan de 200 g

20 g de beurre

2 c à s d'huile d'olive

4 c à s de vinaigre balsamique

2 c à s de miel

Sel et poivre du moulin

Râper le parmesan. Beurrer 6 petits plats à oeufs. Diluer la maïzena dans 2 c à s de crème liquide.

Dans un saladier mélanger au fouet les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers, ajouter la maïzena diluée et le reste de crème liquide puis le parmesan en en réservant 2 c à s. Assaisonner et remplir les plats aux 2/3.

Dans une grande poêle antiadhésive faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir les tomates cerise en secouant souvent la poêle. Ajouter le miel et le vinaigre balsamique puis laisser évaporer sur feu vif quelques instants. Attention de ne pas trop cuire les tomates.

Répartir les tomates dans les plats à oeufs et parsemer du reste de parmesan. Cuire 10 mn dans le four préchauffé à 200° puis baisser à 180° et cuire encore 20 mn (j'ai mis 20 mn à 200° dans mon four, adapter la cuisson en fonction du four). Servir chaud ou tiède.

Vin conseillé : un Tavel

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>