

# PUDDING AU CHEVRE ET TOMATE

---



Pour 4 puddings :

- 1 bol de mie de pain
- 4 tomates
- 1 bûche de chèvre (200 g)
- 2 œufs
- 6 c à soupe de lait
- 1 gousse d'ail
- Persil
- 1 c à café de sucre
- Sel, poivre

Émiettez le pain, le mouiller avec le lait. Lavez et coupez les tomates en petits morceaux. Versez les dans une casserole avec l'ail haché, sucez, salez, poivrez. Cuire 15 mn sans couvrir pour avoir la consistance d'une compote.

Réservez 4 rondelles de chèvre. Écrasez le reste à la fourchette. Fouettez les œufs, les versez sur le pain trempé, ajoutez le chèvre écrasé et le persil haché, mélangez.

Tapissez 4 moules individuels de papier cuisson. Disposez dans chacun une couche de pain au chèvre, une couche de tomates (qui auront été prélevées à l'écumoire pour avoir le moins de jus possible) et terminez par le pain au chèvre. Posez une rondelle de chèvre dessus.

Cuire 15 mn au four préchauffé à 200°C. Retirez du four, laissez reposer 5 mn, démoulez et servez sur un lit de salade.

Recette du blog A TABLE  
[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)