

proposé par: Lydie à jeu 19 jun 2008 18:55:48 CEST



description

ingrédients

- 5 belles tomates

- 2 oeufs

- 20 cl de crème

- 20 cl de lait 1/2 écrémé

- 2 bonnes cuillères à soupe de maïzena

- 150 grs de fromage de chèvre

- sel et poivre

préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (th 6)

- Laver les tomates, les essuyer et les couper en rondelles

- Couper le fromage également en rondelles
- Répartir dans un plat à tarte à rebord assez haut
- Fouetter les oeufs et la maïzena, verser la crème et le lait, et continuer à remuer
- Verser l'appareil (pâte) sur les tomates et le fromage
- Saler et poivrer. Mettre au four et cuire pendant 35 mn
- servir et déguster

**remarques **

si vous faites un peu de régime, mettre de la crème allégée

durée&nbsp;	45 min	difficulté&nbsp;	très facile
nb de personnes&nbsp;	4 personnes	assaisonnement	
origine pays/région&nbsp;		coût&nbsp;	
végétarien&nbsp;	0	sans lactose	0
diététique	0	sans gluten	0
kilo-calories		kilo-joules	
lipides		unités de glucides	
protéines		glucides	