

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



## description&nbsp;

## ingrédients&nbsp;

- 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&nbsp;

- 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&nbsp;**

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

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