**Clafoutis aux tomates cerise**

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

* 500 g de tomates cerises  
  - 1 pâte brisée  
  - 1 bouquet de persil  
  - 20 cl de crème fraîche  
  - 3 œufs  
  - sel et poivre

**Préparation de la recette :**

Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte.

Disposer les tomates cerise sur le fond.

Ciseler le persil et en parsemer les tomates.  
  
Battre les œufs et la crème fraîche.

Saler, poivrer.

Verser la préparation sur la tarte et cuire au four (180°C) pendant une demi-heure.