La recette. Clafoutis salé aux tomates et bourrache

Ingrédients :

- 10 feuilles de bourrache et quelques fleurs pour la décoration
- 80 g d’olive noires
- 120 g de farine
- 70 g de feta
- 300 g de tomates
- 2 œufs
- 200 ml de lait de soja

Préchauffer le four 180°C
Lavez séchez et coupez les feuilles de bourrache ainsi que les tomates.
Dans un saladier, fouettez les œufs, puis incorporez la farine et le lait de soja. Ajoutez les olives, la feta émietté, et les feuilles de bourrache.
Versez la préparation dans un plat et disposer les tomates par dessus en les enfonçant légèrement
Cuire 35 à 40 minutes