

Clafoutis aux tomates sans gluten (vegan)

Clafoutis aux tomates sans gluten



Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de tofu soyeux, égoutté
- 4 c. à soupe de crème végétale au choix
- 50 g de purée d'amande complète (ou, à défaut, de purée d'amande blanche)

- 1 c. à café de miso de riz (ou, à défaut, de moutarde forte)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 ml de lait végétal au choix
- 80 g de farine de millet brun (ou, à défaut, de farine de riz complet)
- 1 c. à soupe d'origan séché (ou, à défaut, d'herbes de Provence)
- Sel et poivre au goût
- Une douzaine de tomates cerise, lavées et équeutées

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Battre au fouet, dans un saladier, le tofu soyeux avec la crème, la purée d'amande, le miso, l'huile d'olive et le lait végétal.
3. Incorporer la farine, l'origan, saler et poivrer au goût. Bien mélanger le tout.
4. Répartir dans 4 ramequins ou dans un plat à clafoutis préalablement légèrement huilé.
5. Couper les tomates en 2 et les répartir face vers le haut dans vos/votre plat(s).
6. Enfourner 30 minutes.
7. Laisser reposer une dizaine de minutes avant de servir tiède.

Astuce : Optez pour la purée d'oléagineux de votre choix, remplacez les tomates cerise par des tomates "classiques" ou encore des courgettes poêlées, des olives... Servez saupoudré de gomasio, de sésame, de graines de tournesol ou de courges...

Conservation : Vous pouvez conserver ce clafoutis 3 jours au réfrigérateur.

[themoneytizer id=13364-16]