

GRATIN DE TOMATES-CERISES (entrée)

- 400 gr de tomates cerise
- 3 oeufs
- 20 cl de crème allégée (5% pour moi)
- 180 gr de thon émiettés au nature (2 petites boites)
- sel et poivre.

Préchauffer le four à 180°. Dans un saladier, casser les oeufs, les battre. Ajouter la crème fraîche et continuer à battre.

Ajouter le thon émietté . Battre et assaisonner avec le sel et le poivre.

Laver les tomates et les répartir dans les quatre plats individuels à gratin. Verser la préparation dans les plats. Enfourner 10 à 15 minutes.