

# Flan de tomates cerise au fromage de chèvre

## Ingrédients (pour 6 pers)

- 200 g de tomates cerise
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 10 olives noires dénoyautées et égouttées
- 10 cl de lait demi-écrémé
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de maïzena
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- Sel & poivre



## Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les olives en morceaux et les tomates cerise en deux.
- Écrasez le fromage de chèvre avec les olives et étalez au fond d'un plat à gratin. Déposez sur ce mélange les tomates cerise, face coupée vers le haut.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec la maïzena, le lait et les herbes de Provence. Salez, poivrez et versez sur les tomates.
- Enfournez pour 35 minutes et servez chaud avec une salade