



# Gratin de tomates cerise et olives



## Ingrédients

- 500 g de tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym frais
- 125 g de mozzarella
- 40 g de parmesan
- 20 cl de crème fluide
- 3 œufs
- 10 olives noires dénoyautées
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- sel et poivre

Retrouvez toutes  
nos recettes :



4 personnes



35 minutes

## Préparation

1. Rincer les tomates cerises et les éponger soigneusement. Ciseler le thym à l'aide d'une paire de ciseaux. Découper la mozzarella en petits dés.
2. Peler et presser la gousse d'ail. Enduire d'huile d'olive un plat à gratin.
3. Préchauffer le four thermostat n° 6 (180 °C).
4. Dans un saladier, battre les œufs en omelette, ajouter le parmesan râpé, les petits morceaux de mozzarella, le thym ciselé, l'ail pressé.
5. Incorporer la crème, saler et poivrer selon le goût.
6. Répartir les petites tomates et les olives dans le plat à gratin, verser dessus la préparation aux œufs.
7. Enfourner pour 20 min.
8. Laisser reposer les gratins pendant environ 5 min dans le four éteint avant de déguster.