

Quand la mozzarella fond pour les tomates cerises, le clafoutis rougit

RECETTE

Simple, savoureux et de saison, les plats créés ou réinventés par Héloïse Martinez font la part belle aux richesses du terroir romand. Cette semaine, notre chroniqueuse propose un clafoutis de tomates cerises.

TEXTE et PHOTO Héloïse Martinez



Préparation & cuisson
15 min + 30-35 min

- Ingédients**
4 PERSONNES
- o 400 g de tomates cerises
 - o 2 dl de lait
 - o 3 œufs
 - o 100 g de farine
 - o 50 g de sbrinz ou de parmesan
 - o 250 g de billes de mozzarella
 - o 1-2 cs de feuilles d'origan
 - o Sel et poivre
 - o Beurre pour le moule

Marche à suivre

1. Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.
2. Découper les tomates cerises et les placer dans le fond d'un moule préalablement beurré. Découper les billes de mozzarella en deux également et les placer entre les tomates.
3. Dans un saladier, mélanger le lait avec les œufs, la farine le sbrinz ou le parmesan. Ajouter les feuilles d'origan. Saler et poivrer.
4. Verser le mélange sur les tomates et la mozzarella. Faire cuire dans le bas du four préchauffé à 180°C pendant 30 à 35 min.
5. Sortir du four et déguster chaud, froid ou tiède.

Bon appétit!

L'astuce

Après avoir égoutté la mozzarella, pensez à la tamponner avec un papier ménager pour limiter l'humidité. Variez également les herbes selon vos envies: basilic, aneth, estragon, thym, persil...

Je vous propose aujourd'hui une recette qui sent bon l'été et le potager: un clafoutis de tomates cerises à la mozzarella. Facile à préparer, léger et plein de saveurs, il met en valeur les beaux fruits rouges gorgés de soleil. La mozzarella fond délicatement entre les tomates rôties, tandis que quelques herbes fraîches viennent parfumer l'ensemble. À déguster tiède ou froid, lors d'un repas léger ou d'un pique-nique champêtre.

Scannez pour découvrir davantage de recettes



L'été est là, ouvrez un œil, et le bon!

À LA CAVE

Ancré dans le patrimoine viticole neuchâtelois, l'œil-de-perdrix fait partie des incontournables que l'on ne saurait passer sous silence. Nous avons sélectionné trois interprétations de cette fierté cantonale dont les premières traces remontent au XIX^e siècle, trois flacons à découvrir d'urgence tant le plaisir qu'ils procurent mettra tout le monde d'accord.

TEXTE et PHOTOS Éric Bernier



Klin d'œil 2024, Boris Keller, Vaumarcus

Plus léger et plus sec que la version traditionnelle de l'œil-de-perdrix du domaine, ce flacon ne se contente pas d'être juste un «klin d'œil», loin de là. Sous une robe saumonée se dévoile au nez un bouquet d'une certaine intensité, aux fragrances de fleurs fraîches, de fruits rouges, de fraise et de framboise auxquelles s'associe une pointe d'agrumes doux. L'ensemble est tonique et friand, tout comme la bouche, gorgée de ces délicieuses saveurs ressenties au nez. Un rosé qui en étonnera plus d'un!

Garde
2 à 3 ans

Quantité
75 cl

Prix
CHF 16,90



Œil-de-perdrix 2024, Domaine Hôpital Pourtalès, Cressier

Provenant en majorité d'une parcelle dénommée «Sur la Croix», le fruit destiné à cet «œil» a été vinifié et élevé en foudre de 2500 l. Dans le verre, il en résulte une interprétation en tout point mémorable, un nez intense, dévoilant tout un panel de petits fruits rouges, de framboise, de groseille et de fraise des bois, de fruits à noyau aussi, évoquant la savoureuse pêche de vigne. Élégance, finesse et fraîcheur sont quelques-uns des marqueurs d'une bouche de fort belle longueur, digeste à souhait.

Garde
2 à 3 ans

Quantité
75 cl

Prix
CHF 18,50



Œil-de-perdrix 2024, Caves du Prieuré Cormondrèche

Le coup de cœur de notre dégustation est issu de parcelles destinées à celui-ci, aux sols argilo-calcaires profonds, d'un élevage en cuve inox à température contrôlée. À la dégustation, quel magnifique ambassadeur nous avons là! La fraise des bois, les agrumes, le grapefruit, de fines épices et une délicate touche florale impriment un nez complexe et vibrant. Par sa fraîcheur et son croquant, le palais n'est pas en reste, délivrant un jus structuré et finement acidulé, d'une longueur remarquable.

Garde
3 à 4 ans

Quantité
75 cl

Prix
CHF 17.–