

Clafoutis aux olives noires de Nyons

[« La maison d'Aurette » chambres et table d'hôtes à Buis les Baronnies](#)

Ou moitié moitié noires et vertes



150g de bonnes olives noires

20g de maïzena

3 œufs 1 jaune

25 cl de crème liquide

Tomates, ½ oignon, 1 gousse d'ail, persil, thym, origan, romarin,

Poivre, sel (très peu)

Quelques tomates séchées (facultatif)

Préparation du coulis de tomates

Préparer 10 à 20 cl de Coulis ou tomates fraîches ou concassée

Faire revenir à l'huile d'olive un ½ oignon ajouter 1 gousse d'ail coupée en dés puis la concassée ou le coulis de tomate, le persil, l'ail, un brin de thym, une pincée d'origan, de romarin, poivre du moulin, le sel (attention ne pas en mettre trop, les olives sont salées) laissez réduire la sauce tout doucement, il faut quelle soit bien épaisse

Préchauffer le four à 200°

Beurrer un plat à gratin

Eparpiller les olives dénoyautées et couper

Verser dans une jatte la maïzena en fontaine, casser les œufs, mélanger au fouet en incorporant petit la maïzena, ajouter la crème fraîche, mélanger, ajouter le coulis ou la concassée de tomates, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire

Verser sur les olives, faire cuire à four chaud 30 minutes environ, vérifier la cuisson avec un couteau, celui-ci doit ressortir sec.

Vous pouvez Mettre d'un côté des olives noires, de l'autre de très bonne olives vertes, vous pourrez ainsi goûter des deux côté à côté.

PS : Le coulis de tomates ou la concassée peut-être préparer en plus grande quantité et stérilisés.