

# MOELLEUX PARMESAN & TOMATE

Pour 16 moelleux

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min



**2 œufs**

**80 g de farine**

**120 g de parmesan**

**50 g de beurre**

**10 cl de lait (voire un peu moins)**

**1 cuillère à soupe de concentré de tomate (un peu plus la prochaine fois)**

**sel**

**poivre**

Préchauffer le four à 210°C (th 7).

Dans une jatte, mélanger la farine et le parmesan.

Faire fondre le beurre à feu doux.

Dans un bol, battre les œufs et les ajouter au mélange farine-parmesan. Bien mélanger.

Ajouter le beurre fondu, puis le lait et le concentré de tomate. Saler, poivrer. Mélanger pour homogénéiser la pâte.

Répartir l'appareil dans des petits moules rectangulaires ou ronds (j'ai utilisé une plaque à tartelettes).

Faire cuire pendant 20 min.

Laisser refroidir avant de démouler.