



## Clafoutis de tomates et sardines

### Ingrédients

4 boîtes 3/1 de purée de tomates CIRIO 25 boîtes de filets de sardines  
1.25 kg de gruyère 50 œufs 25 cuillères à soupe de Maïzena 25 dl de  
lait Sel, poivre Origan

### Préparation

#### Pour 100 personnes

1. Mixer le gruyère puis ajouter les œufs, le lait et la Maïzena.
2. Saler, poivrer et mixer pendant quelques secondes.
3. Déposer les filets de sardines dans le fond du plat.
4. Ajouter par-dessus la base œufs/lait/fromage puis la purée de tomates CIRIO.
5. Saupoudrer d'origan.
6. Faire cuire pendant environ 40 mn au four préchauffé à 170 °C (th. 5/6).

