

Clafoutis de Chou-Fleur

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 min

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	2/3	
- OEUF(S)	3	
- CREME FRAICHE	100 g	
- LAIT	50 g	
- FARINE	45 g	
- VIEUX BRUGES (FROMAGE)	2 tranches ou Vieux Chimay	
- LARDONS	150 g fumés	
- NOIX DE MUSCADE		
- SEL		
- POIVRE		

Recette:

- Coupez le chou-fleur en petits bouquets et mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez le fromage en très petits dés.
- Dans un plat, fouettez les œufs avec la crème et le lait. Ajoutez la farine, le fromage et la muscade. Salez et poivrez.
- Faites revenir les lardons dans un poêle sans graisse.
- Placez le chou égoutté dans des cassolettes, répartissez les lardons puis nappez de préparation aux œufs.
- Placez au four pendant 18 à 20 minutes.



Remarque:

Servez accompagné d'une viande grillée.