DI-114

Flans de Brocolis et Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BROCOLI(S)	500g
- CHEDDAR	150g
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CREME FRAICHE	100 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et faites cuire le brocoli dans de l'eau bouillante salée (+/- 10 min). Egouttez.
- Pendant ce temps, fouettez les œufs avec la crème et le lait. Salez et poivrez.
- Râpez le cheddar.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans des cocottes, coupez du brocoli pour former une première couche. Saupoudrez de fromage puis répartissez le reste des brocolis. Arrosez avec le mélange aux œufs. Terminez par le cheddar râpé restant.
- Enfournez pour 20 - 22 minutes.
- Servez sans attendre.