



Clafoutis aux brocolis et tomates cerise

INGRÉDIENTS

- 250 g de tomates cerise
- 100 g de Parmesan
- 200 g de lardons nature
- herbes de Provence
- poivre
- sel
- 250 g de brocoli
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 4 œufs

PRÉPARATION

Faites cuire 5 mn les fleurettes de brocolis à la vapeur.

Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse.

Mélanger dans un saladier : les œufs, la crème, le parmesan et les herbes de Provence.

Dans un plat (à tarte ou à gratin), étaler à tour de rôle : les brocolis, les tomates cerises et les lardons.

Recouvrir du mélange crème oeufs etc....

Faire cuire au four thermostat 7 pendant 20 mn.

Servir très chaud.

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 25mn

Temps total : 35mn