

Clafoutis tomate brocolis aux deux fromages

 cuisinedegut.net/2021/03/25/clafoutis-tomate-brocolis-aux-deux-fromages

INGRÉDIENTS

Pour 4 gros pots en verre

75 g de farine
4 oeufs
100 g de yaourt grec
30 cl de crème fraîche liquide
1 petite tête de brocolis
1 poignée de tomates cerises
2 boules de mozzarella (une serait suffisante)
gruyère ou autre fromage râpé
Fleur de sel, poivre au moulin



PRÉPARATION

- Couper la base du brocolis, le couper en bouquets et laver
- Le faire cuire à la vapeur pendant **15 minutes à 100° c**
- Préchauffer le four à **200°c**
- Casser et battre les oeufs dans un saladier
- Ajouter la farine, le yaourt et la crème fraîche liquide.
- Saler, poivrer.
- Couper la mozza en morceaux et les ajouter à la préparation. Mélanger.
- Beurrer des pots allant au four ou des empreintes en silicone
- Répartir le brocoli refroidi au fond et quelques tomates
- Verser la préparation à base d'oeufs de façon équitable
- Ajouter un peu de râpé sur le dessus
- Enfourner pour **25 /30 minutes**
- Servir chaud avec une salade verte.

CONSEILS ET ASTUCES

1- 1 boule de mozza est suffisante. Vous pouvez choisir un autre fromage, comme le roquefort ou le gorgonzola, ça donnera un petit goût différent qui devrait être aussi bien bon

2- Surveiller bien évidemment la cuisson au four. Les clafoutis doivent être bien dorés

3- Si vous n'aimez pas les brocolis, vous pouvez bien sûr changer de légumes !

