

Mimolette et jambon en clafoutis



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

200 g de brocoli frais
1 cube de Bouillon de Légumes
50 g de râpé de jambon
200 ml de lait concentré non sucré
60 g de [mimolette](#)
1 cuillère à soupe de farine
2 œufs
1 noix de beurre pour le moule (10 g)
200 ml d'eau

Préparation

1. Préchauffez votre four Th.6/7 (200°C). Lavez et coupez les bouquets de brocoli.
2. Faites-les cuire avec le cube de bouillon et 200 ml d'eau dans une casserole pendant 10 minutes. Egouttez-les.
3. Mélangez le lait, les œufs, la farine et le râpé de jambon. Râpez la mimolette, ajoutez-la et mélangez. Répartissez dans les ramequins beurrés et ajoutez les têtes de brocoli.
4. Faites cuire 25 minutes dans votre four.