



CLAFOUTI DE BROCOLIS, DELICE DE POULET -25% DE SEL ET CHEVRE

Pour 4 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 50 min.

Ingrédients :

- 200 g de brocolis frais ou surgelés
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- Noix de muscade
- 150 g de chèvre frais
- 4 tranches de Délice de poulet 25% de sel ISLA DELICE
- 10 g de fleur de maïs
- Beurre
- Chapelure
- Sel et Poivre

Préparation :

- Faites blanchir les brocolis 10 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
 - Mélangez dans un bol les œufs, le lait, la crème liquide et une pincée de noix de muscade.
 - Ajoutez le chèvre frais et les tranches de Délice de poulet -25% de sel ISLA DELICE coupées en petits morceaux.
 - Diluez la fleur de maïs dans un peu de lait puis incorporez au mélange
 - Poivrez à votre convenance.
 - Versez la préparation dans un plat beurré et tapissez de chapelure.
 - Ajoutez les brocolis.
 - Mettez au four 30 à 40 minutes dans un four à 180°C.