 **Clafoutis de brocolis**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/03/Clafoutis-de-brocolis-DSCN3917_23822.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1 bouquet de brocolis (500 g)   
- 4 œufs  
- 400 g de crème liquide  
- 80 g de comté râpé  
- 100 g d'allumettes de lardons fumés  
- 150 g de farine  
- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade râpée**

**5 moules individuels badigeonnés d'huile d'olive  
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

Laver les brocolis et les découper en petits bouquets en éliminant les grosses tiges.  
Faire cuire les bouquets à l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes.  
Égoutter et réserver.  
Faire rissoler les allumettes de lardons dans une poêle à sec.  
Égoutter et réserver.  
Fouetter les œufs avec la crème liquide.  
Ajouter le comté râpé.  
Incorporer la farine et fouetter pour que le mélange soit homogène.  
Saler poivrer et râper de la muscade.  
Répartir la pâte dans les moules.  
Déposer les brocolis à la surface de la pâte.  
Répartir les allumettes de lardons.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Servir chaud.