 **Saint Jacques sur clafoutis de brocolis**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- Un bouquet de** [**brocolis**](http://recettes.de/brocolis) **(150 g de fleurettes prêtes)**
**- 15 tomates cerises**
**- 4 œufs**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- 125 g de lait**
**- 100 g de comté râpé**
**- 2 branches de basilic**
**- 100 g de farine**
**- sel & poivre du moulin
- noix de muscade**
**- 6 noix de** [**coquilles St Jacques**](http://recettes.de/coquilles-saint-jacques)**- 12 noisettes**

**6 moules individuels beurrés** - **Préchauffage du four à 180°C** 

Torréfier les noisettes dans une poêle à sec. Les laisser refroidir.
Sécher les noix de St Jacques avec un papier absorbant.
Les badigeonner d’huile d'olive et les assaisonner d'un peu de poivre.
Couvrir et réserver pendant la préparation des clafoutis.
Nettoyer et laver les brocolis.
Couper les fleurettes en enlevant le maximum de tige et en réserver environ 150 g.
Plonger les fleurettes pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante salée, les égoutter, les rafraichir puis les laisser s'égoutter.
Ciseler les feuilles de basilic.
Partager les tomates cerises en deux.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
Mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec l'huile, le lait et le basilic.
Incorporer le fromage râpé et la farine.
Ajouter les blancs d'œufs délicatement à la spatule.
Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade.
Répartir la pâte entre les moules.
Disposer harmonieusement les fleurettes de brocolis et les demi-tomates cerises.
Enfourner immédiatement pour une vingtaine de minutes.
Concasser grossièrement les noisettes.
Lorsque les clafoutis sont cuits, faire sauter les noix de St Jacques deux minutes sur chaque face dans une poêle très chaude.
Déposer une noix de St Jacques sur chaque clafoutis et parsemer de quelques éclats de noisettes.
Servir immédiatement.