**Petits flans aux brocolis**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/petits-flans-aux-brocolis-p1230701-r.jpg) **Pour 12 Petits flans au brocoli**

**- 400 g de fleurettes de** [**brocoli**](https://recettes.de/brocolis) **(surgelées pour moi)**  
**- 200 g de lait**  
**- 50 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**-  3 œufs**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **- 6** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes (saphir pour moi) beurrées si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire cuire les brocolis à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.  
Les égoutter soigneusement puis les hacher grossièrement au couteau.  
Dans un saladier, fouetter les œufs avec le lait, la crème et le parmesan.  
Saler et poivrer.  
Ajouter le brocoli et mélanger.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Déposer une moitié de tomate cerise sur chacune.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Attendre quelques minutes avant de démouler.  
Servir chaud.