

CLAFOUTIS AU CHOU ROMANESCO (thermomix)



Ingrédients

- 1 chou romanesco
- 2 œufs
- 120 g de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 1 c. à c. rase de curry
- 40 g de fromage râpé
- Sel, poivre

Préparation :

- Éliminer les feuilles à la base du chou, le rincer soigneusement sous l'eau puis détacher les bouquets.
- Déposer les bouquets dans le panier vapeur du Cookéo, versez 200 ml d'eau dans la cuve et faire cuire 10 minutes sous pression
- Préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol du thermomix, les œufs, la crème fraîche, le lait, le curry, le fromage râpé, du sel et du poivre.
- mixer 10 secondes à vitesse 5
- Disposer les bouquets dans un plat allant au four
- verser la préparation dans le plat
- les bouquets dépassent légèrement
- Enfourner le plat pour 30 minutes environ.
- Le flan doit être pris et légèrement coloré.

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog de [Cooking Julia](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations