

Astuce du chef : cette base de clafoutis sera la même avec d'autres légumes de saison, vous pourrez aussi faire varier les formes de moules pour une finition originale.



ACCOMPAGNEMENT LÉGUMES **BROCOLI DAUCY** *au Boursin® Cuisine* **FAÇON CLAFOUTIS**

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 35 min

**Coût moyen
par portion**



Ingrédients

pour 100 convives

- 7,5 kg net de fleurs de brocolis surgelées Daucy®
- 3 kg net de pommes de terre précuites
- 2,5 kg d'œufs
- 1 kg de farine
- 3 kg de **Boursin® Cuisine**
- Sel / Poivre

Progression de la recette

1. Préchauffer le four à 180°C .
2. Faire blanchir les fleurs de brocolis dans un grand volume d'eau salée pendant 10 minutes. Égoutter et réserver.
3. Rincer les pommes de terre et les couper en dés de 1 cm environ.
4. Battre les œufs en omelette.
5. Ajouter la farine, le **Boursin® Cuisine** et mélanger à nouveau. Assaisonner.
6. Répartir les dés de pommes de terre et les fleurs de brocolis dans un plat à gratin.
7. Verser l'appareil jusqu'en haut pour bien recouvrir les légumes.
8. Faire cuire pendant 25 minutes à 180°C et servir avec une salade par exemple.

Ration recommandée

Pour un enfant en primaire :

150 g

Pour un adolescent en collège / lycée :

200 g

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 429,18 kJ / 102,56 kcal

Matières grasses : 5,08 g - dont acides gras saturés : 2,66 g

Glucides : 8,79 g - dont sucres : 1,72 g

Protéines : 4,55 g - Calcium : 33,71 mg - Sel : 0,29 g