

Pain de brocolis au jambon

Ingrédients:

- 500 g de brocolis
- 200 de lait concentré non sucré
- 75 g de jambon blanc découpé
- 40 g de semoule de blé moyen
- 2 œufs
- Beurre
- Sel



Les étapes

Cuire les brocolis 15 mn dans l'eau bouillante salée ou 10 mn à la vapeur. Egoutter et mixer en purée les fleurs et les pieds de brocolis.

Préchauffer le four à 200° - thermostat 6-7.

Faire chauffer le lait concentré, saler et poivrer.

Hors du feu, ajouter la semoule en pluie, bien ménager pour éviter les grumeaux.

Battre les œufs et les ajouter à la préparation de semoule.

Beurrer un petit moule à cake ou des moules à muffin, verser la préparation.

Faire cuire 35/40 mn en surveillant la fin de cuisson.

Démouler et servir chaud avec une sauce hollandaise ou froid avec de la mayonnaise.

Source - www.marmiton.org/recettes/recette_pain-de-brocolis-au-jambon_71923.aspx