

Flan brocolis féta

Préparation : 5 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de brocolis
- 2 œufs
- 30 cl de lait
- 100 g feta
- muscade ou 4 épices
- sel et poivre



Préparation :

Allumer le four à 210°C (thermostat 7).

Faire cuire les brocolis dans de l'eau bouillante salée.

Mélanger les œufs, le lait, le sel, le poivre et la muscade ou le 4 épices. Emiettez la féta (des grosses miettes).

Dans un plat, mettre les brocolis puis verser dessus le mélange.

Faire cuire 30 min environ.