

Flan de poireaux



4 personnes



30 minutes



facile

Ingrédients

- 3 beaux poireaux
- 1 cuillère à soude de farine
- 4 oeufs entiers
- 30 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation

Lavez les poireaux et les ouvrir en deux dans le sens de la longueur puis coupez les finement en rondelles.

Faites cuire les poireaux 5 minutes dans de l'eau bouillante pour les blanchir puis les faire égoutter.

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un grand bol, mélangez la farine, la crème, le lait, les oeufs, le sel et le poivre et fouettez le mélange.

Placez les poireaux dans le plat à gratin.

Recouvrir les poireaux du mélange pour flan.

Faites cuire le flan de poireaux 25 minutes à 200°C puis 25 minutes à 180°C.