

Flan de poireaux, lardons & fromage de vache

Pour 4 personnes.

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 2 poireaux
- 100g de lardons
- 15cl de lait
- 15cl de crème liquide
- 60g de fromage de vache frais



Ustensiles spécifiques : une poêle, une spatule et des cocottes.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une poêle, faire revenir les lardons 5 min.
- Emincer les poireaux après les avoir lavés et ne garder que les blancs avec très peu de vert.
- Les ajouter dans la poêle.
- Poursuivre la cuisson 10 minutes à feu doux.
- Répartir cette préparation dans les 4 cocottes et ajouter 15g de fromage dans chaque cocotte.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème et le lait.
- Poivrer.
- Verser l'appareil sur les légumes et enfourner 30 min.

Bon appétit !