

Flans de poireaux & carottes

Pour 6 Flans

Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 3 blancs de poireaux
- 4 carottes
- 15 cl de lait
- 1 yaourt au lait de chèvre
- 2 cs de crème fraîche épaisse
- 100g de Petit Billy
- 2cs d'huile d'olive
- Poivre & paprika



Ustensiles spécifiques : 1 cul-de-poule, 1 mandoline, une spatule, une empreinte de 6 Grands ronds et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer l'empreinte sur la plaque perforée.
- Emincer les blancs de poireaux après les avoir lavés.
- Couper les carottes à l'aide de la mandoline dans la position la plus fine.
- Dans une poêle, faire revenir les légumes dans 2cs d'huile d'olive durant 10 minutes à feu doux.
- Répartir ces légumes dans les 6 ronds.
- Dans un saladier, mélanger les oeufs, le fromage, la crème et le lait.
- Poivrer et ajouter 1cc de paprika.
- Verser l'appareil sur les légumes et enfourner 30 min.

Bon appétit !



Moule Grands ronds

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle