



## FLAN AU POIREAU ET AU BLEU DE BRESSE

### INGRÉDIENTS

- 3 poireaux
- 3 œufs
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème liquide
- 150 g de bleu de Bresse
- Muscade
- 50 g de beurre
- Sel
- Poivre

### PRÉPARATION

- Retirez la partie verte abîmée des poireaux, puis coupez-les en quatre et lavez-les. Émincez-les, puis faites-les revenir dans une poêle sur feu doux pendant 5 à 10 min dans le beurre moussé. Faites préchauffer le four à 180 °C. Beurrez de petits ramequins avec le beurre restant.
- Retirez la croûte du fromage et coupez-le en cubes. Dans un saladier, battez les œufs entiers avec le lait et la crème. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de muscade râpée.
- Ajoutez les poireaux et le fromage et mélangez encore. Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire au bain-marie environ 25 min.
- Démoulez et servez accompagné d'une salade verte.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 25MN

TEMPS TOTAL : 35MN