FLAN DE LÉGUMES CAROTTE ET POIREAU

INGRÉDIENTS

- 4 carottes
- 2 poireaux
- 3 œufs
- 10 cl de crème fraîche semi-liquide
- 40 g de fromage de votre choix
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H 10MN

PRÉPARATION

Éplucher et râper les carottes.

Bien laver les poireaux et les couper en rondelles.

Dans une poêle, faire revenir doucement les carottes et les poireaux pendant 10 minutes environ à couvert.

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème fraîche, sel et poivre.

Ajouter les légumes, bien mélanger et verser dans 10 moules à muffins.

Glisser un petit bout de fromage au milieu de chaque muffin.

Mettre à four pendant 30 minutes environ à 175 °.

Se mange chaud, tiède ou froid.