

Flan de Poireaux au Thon

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	220 ml
- CURCUMA	1 c à café
- MOUTARDE	1 c à café
- THON(S)	150 au naturel (égoutté)
- GRUYÈRE RAPÉ	100g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement les poireaux.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Puis laissez étuver doucement. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème. Intégrez ensuite le curcuma, la moutarde et le thon égoutté et émiétté. Salez et poivrez.
- Ajoutez enfin les poireaux étuvés et le gruyère râpé.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné (moule à tarte à bords hauts).
- Enfournez pour 30 minutes.
- A la sortie du four, démoulez délicatement en retournant le flan sur une assiette.
- Découpez en portions et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain.