

Flan de Chou Fleur et Persil

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- OEUFS	2
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- LAIT	100 ml
- PERSIL	
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Détaille le chou-fleur en petits bouquets. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin. Répartissez-y les bouquets de chou.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le lait et la crème. Salez, poivrez et muscadez. Saupoudrez de persil et mélangez.
- Versez ce mélange sur le chou.
- Surmontez le tout de gruyère râpé.
- Enfournes pour 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

