

Flan de Poireaux aux Saint-Jacques

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	8
- POIREAUX ENTIERS	3
- OEUF(S)	3
- LAIT	200 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Faites étuver doucement ces poireaux en julienne dans du beurre chaud à couvert. Salez et poivrez.
- Dans une poêle très chaude, saisissez les noix de Saint-Jacques sur les 2 faces pendant 30 secondes. Salez et poivrez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait. Ajoutez un peu de muscade, sel et poivre.
- Ajoutez les poireaux étuvés dans le mélange aux œufs.
- Dans le fond des ramequins, déposez 2 noix de Saint-Jacques dans chacun.
- Recouvrez du mélange aux œufs.
- Enfournez pour 20 minutes.
- A la sortie du four, servez sans attendre.

