

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.