

**FLAN DE LEGUMES**

Pour 12 Saphirs

- 600g de julienne de légumes
- Persil
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 35 g de maïzena
- 4 oeufs
- 70 g de gruyère râpé
- Sel & poivre



Préchauffez le four à 160°C (th 5/6)

Dans un saladier mélangez la julienne de légumes avec la crème fraîche, la maïzena.

Ajoutez les oeufs et le gruyère râpé.



Salez, poivrez et mélangez avec la spatule.

Garnissez les empreintes de la préparation.

Faites cuire environ 35 min à 160°C (th 5/6)

