



### Flan de légumes

#### Ingrédients

- chair de tomates
- chair d'aubergines
- chair de courgettes
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 4/5 œufs
- 15 cl de crème fraîche
- un peu de lait
- herbes de Provence
- basilic
- sel, poivre

Préchauffer le four T7 (210°)

Faire dorer l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Ajouter la chair des légumes, les herbes, sel et poivre. Faire mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits et la sauce réduite.

Battre les œufs en omelette avec la crème, un peu de lait, sel et poivre. Mélanger la crème obtenue avec les légumes. Rectifier l'assaisonnement. Le mélange doit être bien parfumé.

Verser cette préparation dans un moule légèrement beurré et enfourner jusqu'à ce que le flan soit doré et cuit. Environ 35 minutes. Vérifier la cuisson avec un couteau enfoncé dans le flan.

Servir ce flan chaud ou froid avec une salade verte.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**

