

# FLAN AU POTIRON



Pour 5 flans :

- 600 g de potiron
- 3 oeufs
- 50 g de parmesan
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de lardons nature
- Ciboulette, persil
- Sel, poivre

Pelez et coupez le potiron en morceaux. Faites le cuire à la vapeur.

Faites revenir le potiron à la poêle jusqu'à qu'il soit complètement sec. Mixez le ensuite avec les oeufs et la crème. Ajoutez le sel, le poivre, la ciboulette, le persil et le parmesan.

Versez le tout dans des ramequins individuels. Faites revenir les lardons dans une poêle et versez les sur le dessus.

Faites cuire au bain marie à 180°C pendant 20 minutes.

Recette du blog A TABLE  
[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)