



## **FLAN BOURGUIGNON AUX POIREAUX** (Comme chez Olivier de "Je cuisine, tu blogues")

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

- 750g de poireaux
- 30 gr de beurre
- 2 cs de farine
  - 5 oeufs
- 1 verre et demi de lait
- 75 gr de fromage râpé
- 1 dl de crème fraîche
- Sel, Poivre et Muscade râpée

### **Préparation :**

- 1 - Couper les poireaux en tronçons de 2cm, les cuire 15 min à l'eau salée puis les égoutter.
- 2 - Délayer la farine avec les oeufs battus et le lait froid, ajouter la crème, le sel, le poivre et la muscade.
- 3 - Ajouter les poireaux.
- 4 - Beurrer des moules individuels, les saupoudrer d'une partie de fromage râpé.
- 5 - Verser la préparation dans les moules, couvrir avec le reste du fromage râpé, et cuire à four chaud (200°C) 30 min.

Bon appétit.

