

## Violettes, flans de poireaux

### Ingrédients :

- 700 g de poireaux (crus)
- 30 g de beurre  
ou 1 c.à.s d'huile d'olive
- 4 œufs
- 200 g de lait concentré non sucré (type Gloria®  
ou Régilait®)
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies
- 25 g de fécule de maïs (Maïzena)



### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C-chaueur tournante.  
Nettoyer les poireaux et couper en tronçons de 2 cm max. Hacher au robot (10 secondes - vitesse 6) ou émincer au couteau. Faire suer avec la matière grasse choisie au robot (i-Cook'in® : 8 minutes - 100°C - vitesse 1) (TM6 : 10 min/100°C/sens inverse/vitesse 1-sans gobelet) ou à la sauteuse/wok. Ajouter ensuite le lait, les œufs, la fécule et l'assaisonnement (si robot) et mélanger 1 minute - vitesse 2. Sans robot, mélanger à part le lait, les œufs, la fécule et l'assaisonnement avant de le verser sur les poireaux chauds.

Répartir le mélange dans les moules avec une petite louche. Cuire 25 minutes à 180°C (demi-four haut CT). J'ai cuit en simultané mes tourtes (l'avantage du four double cavités, on peut varier les modes de cuisson) Par contre, comme j'ai fait au pif, il me restait un peu de préparation, je l'ai cuite dans un mini moule au micro ondes. Démouler en vous aidant de la corne/racloir ou d'une spatule large plate.

### Suggestion :

Se déguste chaud avec des viandes ou poissons. Délicieux froid avec une vinaigrette balsamique.

### Les produits associés à la recette :

Moule 6 empreintes Grande Violette FP 2093 (17 cl - 170 ml)

