

## FLAN DE POIREAUX



### RECETTE DU FLAN DE POIREAUX

Le **flan de poireaux** est une recette rapide et simple à faire. Sans pâte, le flan de poireau est plus digest et plus léger que la tarte aux poireaux. Le **flan de poireaux** demande peu de préparation et sa cuisson se fait toute seule au four.

### LE FLAN DE POIREAUX : LES INGRÉDIENTS

3 beaux poireaux 1 c à soupe de farine 4 oeufs entiers 30 cl de lait 25 cl de crème fraîche Sel et poivre

### LE FLAN DE POIREAUX : LA PRÉPARATION DES POIREAUX

Laver les poireaux et les ouvrir en deux dans le sens de la longueur. Couper finement les poireaux. Faire cuire les poireaux 5 minutes dans de l'eau bouillante pour les blanchir puis les faire égoutter. Faire préchauffer le four à 200°C.

### LE FLAN DE POIREAUX : LA PRÉPARATION DU FLAN

Dans un grand bol, mélanger la farine, la crème, le lait, les oeufs, le sel et le poivre et fouetter. Placer les poireaux dans le plat à gratin. Recouvrir les poireaux du mélange pour flan. Faire cuire le flan de poireaux 25 minutes à 200°C puis 25 minutes à 180°C. Le flan de poireau est prêt !

Petite astuce : vous pouvez aussi poser la préparation sur une pâte afin de transformer le flan en tarte !

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

**1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

**1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)