

Flan aux légumes

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 5 personnes

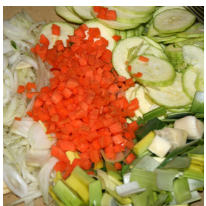
Préparation: 15 minutes Cuisson: 1h



Les ingrédients:

- 1 courgette
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 poireau
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 100g de gruyère
- Cumin et Curry
- Sel Poivre

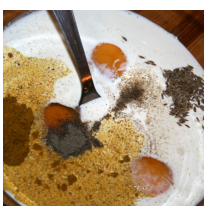
Comment faire:



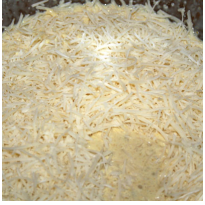
1) Peler les légumes et les couper en morceau. -



2) Les faire revenir dans un filet d'huile en mélangeant de temps en temps. -



3) Mélanger dans un saladier les oeufs, la crème liquide, 1 cuillère à café de curry, une demi cuillère à café de graine de cumin, une pincée de sel et le poivre. -



4) Rajouter les 3/4 de gruyère et mélanger. -



5) Rajouter ensuite les légumes cuits et mélanger le tout. -



6) Vider le saladier dans un moule à cake, parsemer de gruyère et enfourner à 200°C pendant 35 minutes. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !