

Flan de poireaux



Cette recette on l'a fait je ne sais combien de fois chez moi, que ce soit ma mère ou moi. Ce flan de poireaux est un pur délice et pourtant je n'ai jamais pris le temps de le prendre en photos et vous le proposer, tout du moins jusqu'à aujourd'hui. Il fallait absolument que je vous propose ce flan en version salé qui est excellent, très savoureux, très gourmand. Se mange froid ou chaud, dans tous les cas il a grand succès. Recette au thermomix.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

150g de gruyère râpé

150g de Leerdammer®

500g d'eau

600g de poireaux coupés en rondelles (j'ai pris en surgelé)

400g de lait

50g de beurre

120g de Maïzena

6 oeufs

1c. à café de sel

Poivre

1 pincée de noix de muscade

Préparation:

Mettez le gruyère râpé et le Leerdammer® dans le bol du robot et mixez **10sec/ vitesse 7**. Débarrassez dans un récipient et réservez.

Mettez les poireaux dans le bol et mixez **5sec/ vitesse 7** puis versez-les dans le panier.

Versez l'eau dans le bol, insérez-y le panier avec les poireaux dedans. Programmez **20min/ Varoma/ vitesse 1**.

A la fin de la cuisson, retirez le panier de cuisson et déposez les poireaux dans un plat allant au four préalablement beurré, recouvrez ensuite des fromages râpés.

Préchauffez le four à 220°C (th.7-8).

Videz le bol et mettez-y désormais le lait, le beurre, la Maïzena, les oeufs, le sel, le poivre et la noix de muscade. Mixez **10sec/ vitesse 5**. Versez cette préparation dans le plat avec le poireau et les fromages.

Enfournez pour 25 à 30min à 200°C (th.6-7).

Dégustez chaud ou froid.