

Flan de poireaux à la mozzarella



Pour aujourd'hui c'est du salé ! Un délicieux et savoureux flan de poireaux à la mozzarella. L'accord poireaux et mozzarella est vraiment excellent ! Ce flan a bien plus. Parfait pour un repas du soir ou en accompagnement pour le midi (ou même tout seul pour un midi 😊). Simple, rapide, je suis sûr que ce flan plaira aux grands comme aux petits (belle excuse pour leur faire manger des légumes !). Recette au thermomix.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

200g de mozzarella

500g d'eau

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

400g de lait

50g de crème fraîche

120g de Maïzena

6 oeufs

1c. à café de sel

Poivre

1 pincée de noix de muscade

Préparation:

Mettez la mozzarella dans le bol du robot et mixez **10sec/ vitesse 6**. Débarrassez dans un récipient et réservez au frais.

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 de mozzarella râpée.

Préchauffez le four à 220°C (th.7-8).

Videz le bol et mettez-y désormais le lait, la crème fraîche, 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 la mozzarella.

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

Servez aussitôt.