



Flan de poireaux à l'abondance

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 20 à 25 min

INGRÉDIENTS

- 60 g d'abondance
- 60 g de farine
- 20 cl de lait entier
- 1 gros poireau
- 2 oeufs
- 80 g de tomates cerise
- Herbes de provence
- Sel, poivre

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le lait, la farine, les herbes de provence.

Salez, poivrer.

Faire suer vos morceaux de poireau dans une poêle chaude huilée.

Dans des cassolettes ou dans un plat à gratin, déposez des tomates cerise, les poireaux et des cubes de fromage. Versez l'appareil à flan.

Enfournez dans un four préchauffé pour 20-25 min de cuisson.

Servez bien chaud, le fromage file, une merveille !