



Flan de légumes de l'été Indien

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 œufs
- 1 brique de crème 20% MG
- 100g de fromage râpé
- sel, poivre
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 8 tomates cerises
- 150g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- Thym et romarin, persil

- 1.
2. Réaliser l'appareil à flan : dans un bol, cassez les œufs et les battre avec la crème, le sel, le poivre et le fromage râpé.
3. Découpez les poivrons et réservez-le dans le saladier, idem pour les tomates et les champignons de Paris.
4. Pressez les gousses d'ail et ajoutez-y les herbes.
5. Après avoir huilé un moule à cake, versez le mélange de légumes dedans.
6. Couvrez avec l'appareil à flan
7. Cuisez pendant 35 minutes dans un four à 200°.