

## Flans de poireaux au reblockon

Pour 6 flans (réalisés dans le [moule à moelleux Tupp](#)):

- 1 beau blanc de poireau
- 100 g d'allumettes de lardons fumés (ou de jambon)
- 1/4 de reblockon
- 200 ml de crème liquide
- 2 oeufs
- sel, poivre



Préchauffer le four à 200°.

Émincer le poireaux dans l'extra chef (ou thermomix) et le faire cuire au micro-ondes dans un récipient avec couvercle (ici le pichet micro cook) 2 min à 750W.

Dans les alvéoles du moule, répartir les lardons (ou le jambon), le reblockon coupés en petits morceaux ainsi que le poireau. Mélanger les oeufs et la crème, saler et poivrer puis verser le tout dans les alvéoles.

Enfourner et laisser cuire 20 min. Laisser tiédir 5 min puis démouler et déguster aussitôt avec une salade.

