



Flan de légumes à la provençale

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 pers / 6 PersoPoints par pers

- 2 courgettes
- 2 tomates
- 1 poivron
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 œufs
- 100 gr de St Moret Ligne et plaisir
- 50 gr de gruyère râpé
- 30 gr de maïzena
- 150 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 50 ml de lait 1/2 écrémé
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre
- herbes de Provence

Laver les courgettes, les tomates et le poivron. Retirer tout ce qu'il y a à retirer des légumes et les couper en petits morceaux. Emincer l'oignon et l'ail.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter ensuite les légumes. Saler, poivrer et parsemer d'herbes de Provence. Faire cuire une dizaine de minutes sur feu doux, en remuant régulièrement et en rajoutant un peu d'eau si besoin.

Pendant ce temps casser les oeufs dans un grand saladier. Les battre avec le St Moret. Ajouter ensuite la maïzena, le gruyère râpé, la crème et le lait. Saler, poivrer et mélanger.

Préchauffer votre four à 180 °

Une fois les légumes cuits les ajouter dans le saladier et bien mélanger le tout.

Verser le tout dans un plat allant au four préalablement beurré et enfourner pour 30 à 35 minutes.