***Flan aux blettes et saumon fumé***

**Pour 4 personnes**

3 œufs

250ml de crème liquide

5 feuilles de blette (la partie verte uniquement)

3 tanches de saumon fumé

50g de feta

Sel, poivre

Préchauffez le four à 200°C

Lavez les feuilles de blettes et hachez-les grossièrement, faites-les revenir à la poêle quelques minutes dans un filet d'huile d'olive Réservez

Coupez les tranches de saumon fumé et la feta en petits morceaux.

Fouettez les œufs avec la crème, salez, poivrez avant de versez ce mélange dans un moule en silicone de 21cm de diamètre. Répartissez les morceaux de saumon et de feta ainsi que les blettes dans le moule et enfournez à 200°C pendant 30 minutes.

Servez avec une petit salade est le repas est prêt!!!