



FARANDOLE GOURMANDE

FLAN DE LEGUMES

Ingrédients pour 5 moules à tartelettes :

1 tomate
½ courgette
½ oignon
4 cs de crème fraîche
2 pincées d'emmental râpé
1 cs de maïzena
2 œufs
Sel, poivre & arôme Plein Sud de Knorr

Préparation

Nettoyez puis coupez vos légumes en petits cube, moi à l'aide de mon Alligator©.

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un saladier mélanger les œufs, la crème, la maïzena, puis assaisonnez. Ajoutez les légumes en petits dés puis mélangez bien.

Beurrez au préalable vos moules si ceux-ci ne sont pas en silicone, et versez la préparation dans chaque moule.

Cuire pendant 40 minutes.

Bon appétit !