

Flan de potimarron

CUISIMAGES

Réf :
4023

Type :
Légumes

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
45 min
A180/210°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 600g de chair de potimarron
- 150g de crème fraîche épaisse
- 250ml de lait
- 2 oeufs
- 15g de beurre
- muscade
- Sel et poivre



Préchauffez le four 15 min à 180°C.

Coupez le potimarron, ôtez les pépins et pelez le à l'aide d'un économe.



Coupez le potimarron en fines lamelles.

Préparez le flan en mélangeant les œufs et la crème à l'aide d'un fouet.

CUISIMAGES



Versez le lait.

Salez, poivrez et ajoutez la muscade.



Disposez horizontalement les tranches de potimarron dans des ramequins.

Répartissez la préparation et enfournez pour 30 min à 180°C puis 15 min à 210°C.



Conseils
Variante
Vin

Accompagnez de viande ou de poisson

Pomerol