

Flan méridional

Ingrédients pour 10 personnes

1 boîte poivron rouge
500 g fromage blanc épais
10 cl crème épaisse
4 gros oeufs
1 bouquet fines herbes (persil plat, ciboulette)
1 échalote
2 pincée noix de muscade
2 pincée cannelle
1 pincée girofle en poudre
3 c. à soupe fécule
sel et poivre

Versez le fromage blanc dans une passoire tapissée d'une gaze et laissez-le s'égoutter pendant 30 mn au moins. Pendant ce temps, égouttez les poivrons, détaillez-les en petits dés, rincez-les et laissez-les égoutter également.

Faites chauffer le four à 170 degrés (th. 5).

Beurrez une barquette en aluminium.

Hachez les fines herbes. Battez les oeufs à la fourchette, ajoutez le fromage blanc, la crème et la fécule. Pelez l'échalote et passez-la au presse-ail au dessus de la préparation. Mélangez. Ajoutez les poivrons, les herbes, les épices, du sel et du poivre.

Versez la préparation dans la barquette et faites-la cuire au four pendant 30 mn.

Temps de préparation: 1:00

Classification: légumes (plat), été (saison), moyenne (difficulté), 2/3 (toques), non testée

Origine: La cuisine de plein air - Elisa Vergne

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo