

Flan de céleri ou autre légume (brocolis ou carottes)



Ingrédients :

800 gr de céleri ou brocoli cuit ou carottes

3 œufs

70 gr de crème fraîche liquide (7cl)

40 gr de beurre fondu

30 gr de Maïzena

sel, poivre



Préparation de la recette :

Ecrasez les légumes cuits et faites-les sécher 3 min environ à feu vif afin d'obtenir une purée.

Mixez et incorporez les œufs, la crème, le beurre et la maïzena.

Salez, poivrez.

Garnissez les empreintes de purée puis couvrez avec un papier cuisson ou alu pour éviter le dessèchement.

Faites cuire environ 25 min à 160 ° C

Laissez reposer 5 min puis démoulez.