



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Flan d'aubergine au poulet .



*Ingrédients pour 2 personnes :*

- 1 belle aubergine
- 1 c.à.s d'huile
- 1 gros œuf
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 c.à.s de Maïzena
- 2 tranches de poulet
- 40 g de gruyère râpé
- Curry, thym, muscade
- Sel, poivre

- Réaliser une brunoise avec l'aubergine préalablement lavée et équeutée
- Dans une poêle légèrement huilée faire revenir l'aubergine avec le thym et un peu de curry
- Dans un saladier délayer la Maïzena et la crème fraîche liquide
- Rajouter l'œuf battu, la muscade et le curry, puis la brunoise d'aubergine, battre délicatement l'ensemble
- Rajouter le poulet détaillé en fines lanières et le gruyère, saler et poivrer. Mélanger le tout
- Verser cette préparation dans des moules individuels préalablement beurrés
- Enfourner à four chaud à 210°C th. 7 pendant 25 à 30 minutes. Accompagner d'une salade verte

