

. Flan d'haricots verts à la périgourdine .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 125 g de farine
- 20 cl de crème entière liquide
- 20 cl de lait
- 3 gros œufs
- 900 g de poêlée surgelée *
- Herbes de Provenances
- Sel, poivre

- Faire cuire la poêlée à la sauteuse dans 2 c.à.s d'huile chaude
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter la farine, diluer avec le lait et la crème
- Ajouter la poêlée égouttée, bien mélanger. Beurrer légèrement un moule à manquer
- Enfourner à 180°C th. 6 pendant 45 minutes. Servir tiède avec une salade

* La poêlée contient 500 g d'haricots verts, de la pomme de terre, des pleurotes, girolles, bolets et oignons cuisinés à la graisse de canard

