



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

## . Flan fermier au pesto basilic .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de poêlée fermière surgelée
- 125 g de farine
- 2 c.à.s d'huile
- 20 cl de crème entière liquide
- 20 cl de lait
- 3 c.à.s de pesto basilic
- 3 gros œufs
- Herbes de Provençes
- Sel, poivre

- Faire revenir la poêlée dans une sauteuse légèrement huilée
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter la farine, diluer avec le lait et la crème
- Ajouter le parmesan, puis les légumes égouttés. Verser dans un moule à manqué beurré
- Enfourner à 180°C th. 6 pendant 45 minutes. Servir chaud, accompagné d'une salade

