



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

. Flan poireau aubergine aux moules .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 aubergine
- 1 blanc de poireau
- 1 c.à.s d'huile
- 1 gros œuf
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 c.à.s de lait
- 3 c.à.s de Maïzena
- 40 g de gruyère râpé
- 50 g de moules décoquillées
- Muscade, curry
- Sel, poivre

- Tailler en brunoise l'aubergine et en rondelles le poireau
- Faire revenir dans une poêle légèrement huilée
- Dans un saladier mélanger la Maïzena, la crème fraîche, l'œuf et la muscade et le curry
- Ajouter les légumes cuits et les moules, assaisonner, ajouter le gruyère râpé, bien mélanger
- Disposer dans un moule préalablement recouvert de papier sulfurisé
- Enfourner à 180°C th.6 pendant 30-35 minutes

