

Flans de topinambour et courge butternut

Ingrédients

- 300gr de topinambours
- 200gr de courge butternut
- 1 oignon moyen (ou échalote)
- ½ gousse d'ail
- ½ l de lait
- ¼ l de crème
- 8 œufs (6 entiers et 2 jaunes)
- 1 poignée de comté râpé
- Sel, poivre et noix de muscade et sucre
- Beurre et farine pour les ramequins

Préparation

Laver, peler et cuire les topinambours dans de l'eau bouillante. Dès qu'ils sont cuits retirer l'eau et les réduire en purée avec sel et poivre.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés et la courge coupée en petits morceaux avec un filet d'huile d'olive. Remuer et dès que la courge commence à bien cuire et dorer, ajouter la purée de topinambour.

Dans le saladier dans lequel vous allez servir, fouetter les œufs, ajouter sel, poivre, muscade, le lait, la crème, et l'ail haché. Enfin ajouter la préparation topinambour-courge avec le comté râpé en mélangeant bien.

Déposer la préparation dans le moule de votre choix et enfourner 20 minutes pour des petits récipients 30 min pour un grand plat. Vérifier que le flan est ferme avant d'arrêter la cuisson.

C'est prêt ! Vous pouvez le démouler ou le manger directement dans les ramequins !

Pour 8 ramequins

