

Flan aux blettes à l'abondance

Ingrédients :

- 10 blettes
- 2 oignons
- 25 cl de crème fraîche
- 2 œufs + 2 jaunes
- 100 g de fromage type Abondance
- 4 brins de thym frais
- 1 c. à s. d'huile d'olive

Les étapes



Préchauffez le four sur th. 6/180° en plaçant à l'intérieur une lèchefrite avec de l'eau aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur pour préparer une cuisson au bain-marie.

Pelez et hachez les oignons et faites-les suer dans l'huile d'olive.

Lavez, séchez et effeuillez les blettes. Réservez 1 ou 2 feuilles et tapissez 6 ramequins en porcelaine à feu préalablement huilés. Emincez finement (5 mm) les feuilles et les côtes restantes et faites-les cuire à la vapeur pendant 5-7 mn.

Mélangez dans un bol les œufs entiers avec les jaunes et la crème. Salez et poivrez. Ajoutez les blettes cuites, le fromage coupé en petits morceaux, le thym émietté, versez sur les feuilles de blettes dans les ramequins et enfournez pendant 15-20 mn le temps que les flans prennent complètement.

Démoulez et servez avec une salade mêlée.

Source : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Flan-aux-blettes-a-l-abondance-2698102>