

Flan aux tomates et au jambon



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	20 min
Cuisson	40 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Flan aux tomates et au jambon

- 1 pâte brisée
- 400 g dés de jambon
- 1 boîte 4/4 tomates pelées
- 25 g farine
- 6 oeufs
- 125 ml lait
- 75 g de gruyère râpé
- 2 c. à soupe de crème épaisse
- 1 branche d'estragon haché
- 30 g de beurre fondu
- beurre pour le moule
- sel, poivre

Préparation

pour Flan aux tomates et au jambon

- 1 Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2 Egouttez les tomates en boîte et coupez-les en rondelles.
- 3 Battez les oeufs en omelette avec un fouet.
- 4 Ajoutez le lait, la farine tamisée, le beurre fondu, le gruyère râpé, la crème fraîche, l'estragon haché et le jambon.
- 5 Déroulez la pâte brisée et déposez-y la préparation.
- 6 Disposez les rondelles de tomates sur le dessus.
- 7 Enfournez dans un moule pendant 40 min. Servez chaud dans le plat.