

FLAN DE CÉLERI RAVE

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de céleri rave
- 2 œufs
- 15 cl de crème liquide
- sel, poivre

Préparation :

Epluchez, lavez puis coupez le céleri rave en petit cubes.

Faites-le cuire 10 minutes à la vapeur.

Préchauffez le four à 180°C (th 6).

Réduisez la pulpe de céleri rave.

Battez les œufs avec la crème, le sel et le poivre.

Ajoutez la purée de céleri et mélangez verser dans des ramequins beurrés.

Verser 2 cm d'eau bouillante dans un plat à four et posez les ramequins dans ce bain-marie.

Démouler et servir chaud.

Recette trouvée sur le site de l'AMAP de Lille "La Fée des Champs" adaptée par Sylvie MILHAS.