



# Flan de poireaux aux moules

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Personnes
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 20 minutes

## **Ingrédients :**

- 1,50 kg de moules
- 3 ou 4 poireaux
- 3 œufs
- 10 cl de blanc sec
- 30 cl de crème liquide
- 2 échalotes
- 50 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de curry
- muscade, cerfeuil, sel, poivre

## **Préparation :**

- 1 - Préchauffer le four à 210°. Couper les poireaux en fines rondelles puis les faire revenir 10 mn dans 20 gr de beurre.
- 3 - Battre les œufs avec 10 cl de crème et 1 pincée de muscade, saler, poivrer et incorporer les poireaux, mélanger. Répartir le mélange dans 4 ramequins beurrés. Les placer au bain-marie et enfourner 20 mn.
- 6 - Faire ouvrir les moules à feu vif avec le vin et du poivre.
- 7 - Les décoquiller et conserver quelques moules en coquilles pour la décoration. Filtrer le jus de cuisson.
- 8 - Faire revenir les échalotes dans 20 g de beurre et rajouter le curry.
- 9 - Ajouter le jus des moules et le reste de crème. Faire réduire et ajouter les moules.
- 10 - Au moment de servir, démouler les flans de poireaux, les centrer dans l'assiette, les entourer de sauce et de moules, parsemer de baies de roses et de cerfeuil.