

## *Flan de Chou-Fleur au Comté*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- CHOU-FLEUR	1
- COMTÉ	150g
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Nettoyez et faites cuire le chou dans de l'eau bouillante salée (+/- 15 min). Egouttez.
- Pendant ce temps, fouettez les œufs avec la crème et le lait. Salez et poivrez et ajoutez de la muscade.
- Râpez le Comté.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, répartissez le chou. Arrosez avec le mélange aux œufs. Terminez par le Comté râpé. Salez et poivrez.
- Enfournez pour 25 - 30 minutes.
- Servez sans attendre.



### **Remarque:**

A partir de DI-114 & DI-170