



Flan à la tomate et au basilic

Entrée - Légumes et Salades

Végétarien

Très facile :

Bon marché :



Type de cuisson : Four

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 800 g de pulpe de tomate en dés
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de basilic surgelé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation de la recette :

Verser l'huile d'olive dans une cocotte et faites revenir la pulpe de tomate, d'abord à feu vif, puis 10 minutes en baissant la température afin qu'elle perde un peu de jus. Remuer régulièrement avec une cuillère en bois.

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

Verser la pulpe de tomate dans le bol du mixeur et mixer quelques secondes à peine car il faut obtenir une purée épaisse.

Dans un saladier, mélanger la purée de tomates avec les œufs, les jaunes d'œufs et le basilic.

Salez, poivrez et goûtez pour ajuster l'assaisonnement.

Le verser la préparation dans un grand moule (ou dans des petits ramequins ou cocotte, à vous de choisir ! Mais le temps de cuisson ne sera donc pas le même).

Enfourner pour 30 minutes environ (pour le gros flan). Après 10 min de cuisson, baisser la température à 160°C (thermostat 5-6).

Le laisser un peu refroidir avant de servir.



Recette proposée par gourmandise09

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**