

Flan salé au potiron

Pour 4 personnes

- 1 morceau de potiron de 1 kg
- 125 g de beurre
- 2,5 dl de lait
- 4 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- Sel, poivre, noix de muscade

Couper le potiron en cubes de 3 cm de côté.

Faire fondre 50 g de beurre dans une sauteuse et faire dorer le potiron, ajouter le lait et faire cuire à feu doux, jusqu'à ce que le potiron soit tendre, pendant 15 mn environ.

Quand le potiron est tendre, le passer au moulin à légumes.

Eliminer l'excédent d'eau si besoin est. Ajouter 50 g de beurre et le fromage râpé. Saler, poivrer, ajouter la noix de muscade. Mélanger.

Faire chauffer le four th 4, 150°. Batta les œufs en omelette et les incorporer à la préparation en mélangeant soigneusement. Avec le reste du beurre, beurrer un plat et y verser la préparation.

Mettre au four pendant 40 minutes environ.

Servir chaud, tiède ou froid.

Hartige pompoenflan

Voor 4 personen

- 1 stuk pompoen van 1 kg
- 125 g boter
- 2,5 dl melk
- 4 eieren
- 100 g geraspte gruyère
- Peper, zout en nootmuskaat

Snijd de pompoen in gelijke blokjes van 3 cm lang.

Laat 50 g boter smelten in een braadpan en bak de pompoen goudbruin.

Voeg dan de melk toe en laat op een zacht vuur ongeveer 15 minuten koken tot de pompoen goed zacht is.

Doe de pompoen in de blender als hij zacht is. Giet indien nodig het overtollig water weg. Voeg 50 g boter en de geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper en zout plus een vleugje nootmuskaat. Meng.

Verwarm de oven voor op stand 4 (150 °C). Klop de eieren los en voeg ze zorgvuldig roerend toe aan de bereiding. Smeer met de rest van de boter een schotel in en giet de bereiding erin.

Gedurende 40 minuten in de oven.

Warm, lauw of koud op te dienen.