

Tranche de jambon demi-sel et flan de petits légumes



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

La viande de porc demi-sel est excellente grillée, accompagnée ici d'un flan de légumes.

Ingrédients

- 2 tranches de jambon demi-sel
- 200 gr de crème fraîche
- 3 œufs
- sel et muscade
- 3 carottes
- 1 branche de blettes feuille et côte
- 2 côtes de céleri
- 2 petits poireaux
- autres petit légumes de votre choix

Préparation

- 1 Coupez les petits légumes et les cuire à la vapeur 10 minutes.
- 2 Préparez 200 gr de crème avec les oeufs, saler et mettre de la muscade.
- 3 Quand les légumes sont cuits, déposez les légumes dans un plat beurré et recouvrez de la préparation.
- 4 Cuire au four 40 minutes à 180°.
- 5 Avant la fin de la cuisson, parsemez de gruyère rapé. Rincez la viande et mettez-la sur le gril, barbecue ou autre appareil de cuisson.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

