



Les Saveurs du Bois du Roc



Flan à la tomate et au basilic

Pour 4 personnes Temps de préparation 20 min Cuisson 40 min

Ingrédients :

- 800g de pulpe de tomates en dés
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 3 cuillères à soupe de basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Verser l'huile d'olive dans une cocotte et faites revenir la pulpe de tomates, d'abord à feu vif, puis 10 minutes en baissant la température et en remuant régulièrement,
2. Préchauffer le four à 180°C,
3. Mixer la pulpe de tomates quelques secondes pour obtenir une purée épaisse,
4. Dans un saladier, mélanger la purée de tomates avec les oeufs, les jaunes d'œufs et le basilic,
5. Saler et poivrer,
6. Verser la préparation dans un grand moule ou dans des petits ramequins,
7. Enfourner pour 30 min environ pour le grand moule, moins si dans les ramequins ; laisser un peu refroidir avant de servir.

Bon appétit !