Flan de Parmesan aux légumes d’été et pignons de pin torréfiés

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15**
Cuisson : **40**

Ingrédients

- 150 g de Parmesan Parmigiano Reggiano DOP
- 6 œufs
- 2 jaunes d’œufs
- 30 cl de crème liquide
- 10 g de Maïzena
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- Pignons de pin
- Huile d’olive
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 160°C.
2. Dans un saladier, cassez les œufs, séparez les jaunes des blancs et ajoutez les jaunes aux œufs entiers.
3. Fouettez en ajoutant la crème, le Parmesan fraichement râpé et la Maïzena délayée dans un peu d'eau. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
4. Parallèlement, découpez en petits cubes réguliers la courgette et le poivron et faites revenir à feu vif dans l'huile d'olive. Assaisonnez avec le sel et le poivre du moulin. Laissez refroidir et incorporez au mélange.
5. Versez dans un moule préalablement huilé à l'huile d'olive.
6. Enfournez la terrine dans un bain marie pour 45 minutes.
7. Laissez revenir à température ambiante et servir tiède ou froid parsemé de quelques pignons de pin et souligné d'un coulis de tomate.

? **Astuce :** Cette recette peut être servie en entrée chaude ou froide mais aussi en accompagnement d'une viande blanche ou d'un poisson.