

Flan aux légumes

300 g de céleri rave

300 g de carottes

400 g de mélange d'œufs brouillés Cocovite

85 g de pâte au raifort

2 jeunes oignons coupés en petits morceaux

Sel - poivre

Cuisez les carottes et le céleri-rave à point dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réduisez en purée dans un bol mixeur. Ajoutez le mélange d'œufs brouillés Cocovite et les jeunes oignons. Assaisonnez de sel et de poivre. Répartissez le flan dans des petits plats allant au four. Placez ceux-ci dans un bain-marie. Cuisez à point pendant 40 minutes au four à 100 °C.

