



FLAN DE LEGUMES A L'ESPAGNOLE

Pour 4 à 6 personnes

- 4 tomates
- 2 Petites courgettes
- 1 petite aubergine
- 10 rondelles de chorizo
- 20cl de lait concentré non sucré
- 3 œufs
- 4 cuillères d'huile d'olive
- thym
- sel poivre

Pour la sauce

- 2 yaourts à la grecque
- 10cl de lait
- du persil et de la ciboulette
- 2 gousses d'ail hachées
- piment d'Espelette

Faire sauter les aubergines coupées en petits morceaux dans de l'huile d'olive avec le thym émiété, réserver

Faire la même chose avec les courgettes

Peler les tomates les épépiner et les couper en petits morceaux

Battre les œufs ajouter le lait concentré ajouter les légumes refroidis et les tomates crues ainsi que le chorizo coupé en petits morceaux, saler poivrer.

Mettre dans ramequins beurrés

Cuire 20 minutes dans four préchauffé à 200°

Sauce :

Mélanger les yaourts le lait les herbes et l'ail haché saler poivrer

Servir tiède sur un lit de sauce froide parsemer la sauce d'une pincée de piment d'Espelette

BON APPETIT