

FLAN DE KALE ET SALADE VERTE

PRÉPARATION : 15 min – CUISSON : 50 min – PRÊT EN : 1 h 05 min

INGRÉDIENTS

4 œufs	20 cl de lait (un fond de verre)
100 g de salade (laitue, batavia, romaine, etc.) qui équivaut à un quart du poids de la salade initiale.	2 c à s d'huile d'olive
100 g de kale	10 g de beurre (pour les moules)
	Sel, mélange 5 baiss

MÉTHODE DE PRÉPARATION

- Laver soigneusement les feuilles de kale et de salade. Rincer jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis faire cuire 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.
- Essorer la salade et le kale, puis les mixer avec le reste des ingrédients (hormis le beurre).
- Verser la préparation dans des moules beurrés ou dans un moule à cake-terrine. Enfourner 45 minutes et servir aussitôt.