

## ACCOMPAGNEMENT DE LÉGUMES

# FLAN D'ENDIVES

et Boursin® Cuisine



⌚ Préparation : 35 min - Cuisson : 40 min € Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,66 €

### INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 130 enfants en primaire

- 10 kg d'endives
- 750 g de beurre
- 2 L d'œufs liquides
- 100 g de sel
- 9 L de lait
- 500 g de Maïzena®
- 2 kg de **Boursin® Cuisine**



### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Laver et émincer les endives. Faire suer les endives dans 2/3 du beurre pendant 20 minutes.
2. Mélanger avec un batteur les œufs et le sel. Ajouter le lait, la Maïzena® et le **Boursin® Cuisine**.
3. Beurrer les bacs gastronormes avec le reste du beurre. Etaler les endives, puis recouvrir de l'appareil à flan.
4. Mettre au four 170 °C pendant 40 minutes.
5. Couper le flan en portions et servir chaud.



#### Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 100 g environ/pers.

Pour un adolescent en collège / lycée : 150 g environ/pers.

#### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 351,01 kJ / 84,16 kcal - Matières grasses : 5,55 g dont acides gras saturés : 3,27 g - Glucides : 5,35 g dont sucres : 3,08 g - Protéines : 3,03 g - Sel : 0,57 g - Calcium : 60,09 mg

#### ASTUCE

*Vous pouvez ajouter des cerneaux de noix pour apporter une touche de croquant.*

