

# Epoisses et gambas en flan de poireaux



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

Fromage : 175 gr d'[Epoisses AOC](#)  
600 gr de blancs de poireaux émincés,  
120 gr d'oignons ciselés,  
vinaigre de miel,  
200 gr de crème,  
3 œufs,  
20 gambas décortiquées et coupées en dés.  
Deux échalotes,  
miel,  
100 gr de beurre.  
Huile d'olive.  
Sel, poivre du moulin.

## Préparation

Faire revenir pendant 15 minutes à feu doux dans l'huile d'olive les blancs de poireaux émincés avec les oignons ciselés.

Déglacer avec 2 cuillères à café de vinaigre de miel, réserver.

Dans une casserole, faire fondre l'Epoisses avec la crème. Laisser refroidir un peu puis ajouter les 3 œufs. Mélanger avec les poireaux, puis ajouter les gambas.

Cuire ensuite dans des ramequins au bain-marie pendant 20 minutes à 200 ° C (th 6-7).

Servir tiède avec un beurre blanc, réalisé de la manière suivante :

Réduire 2 dl de vin blanc et 2 dl de vinaigre de miel avec des échalotes ; ajouter 4 cuillères à café de miel, puis 6 cuillères à soupe de crème épaisse. Assaisonner et monter avec 100 gr de beurre.