

# LE FLAN QUI FAIT MOUCHE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes Cuisson : 35 minutes

- de 10€



## Ustensiles :

- 1 four
- 1 couteau
- 1 poêle
- 1 fourchette
- 1 plat

## Ingrédients :

- 4 aubergines
- 2 tomates
- 1 sachet d'oignons émincés surgelés
- 1/2 mug de crème de soja (50cl)
- 2 œufs entiers + 4 jaunes
- 3 c. à soupe de chapelure
- 1 soupçon d'huile d'olive
- Sel et poivre

Le beau Hervé-Patrice organise une soirée pour son anniversaire. Bien entendu, vous voulez attirer son attention. Mais la concurrence est rude car Francine est aussi sur les rangs... Assurez-vous de mettre la main sur l'objet de votre désir avec cette recette pour faire mouche à tous les coups !

1. Comme vous êtes en retard, ne perdez pas de temps et faites préchauffer votre four à 210°C
2. Découpez soigneusement et avec amour les aubergines et les tomates en rondelles. Si vous disposez d'un peu de temps, vous pouvez les couper en forme de cœur pour faire comprendre à Hervé-Patrice que vous en pincez pour lui.
3. Faites revenir les émincés d'oignons dans une poêle avec un peu d'huile. Ne vous inquiétez pas, au moment de l'embrasser votre haleine ne sentira plus l'oignon.
4. Ajoutez les aubergines et les tomates pour qu'elles rendent un maximum d'eau. Votre objectif : qu'elles soient les plus sèches possible !
5. Battez avec hargne les œufs entiers et les jaunes, la crème de soja, le sel et le poivre. Pour obtenir une pâte homogène, pensez à cette peste de Francine. Vous voyez, vous battez beaucoup plus vite maintenant !
6. Disposez dans un plat les oignons et les légumes puis versez par dessus votre préparation. Saupoudrez le tout de chapelure et placez le tout au four pendant 35 min.
7. Vous avez maintenant le temps de mettre une tenue affriolante pour aguicher l'être tant apprécié. Mettez cette ravissante tunique florale et ces bottes en caoutchouc roses. Attention n'oubliez pas le serre-tête en velours ! Hervé-Patrice n'aura d'yeux que pour vous !