

# Flan de topinambours au fromage

Pour 4 :



- 700 g de topinambours
  - 4 c à s de jus de citron
  - 3dl de crème fraîche, 2 oeufs,
  - ½ c à c de muscade râpée, 75 g de gruyère râpé.
- 
- Préchauffer le four (th5-6).
  - Peler 700 g de **topinambours** .
  - les plonger aussitôt dans une casserole d'eau salée avec 4 c à s de jus de citron.
  - Porter à ébullition, baissez le feu, cuire 10 mn à petit bouillon.
  - Egoutter.
  - Transférer dans un plat à four.
  - Battre 3dl de crème fraîche épaisse avec 2 œufs, ½ c à c de muscade râpée et 75 g de gruyère râpé.
  - Verser le mélange sur les topinambours,
  - parsemer 75 g de gruyère râpé.
  - Enfourner 30mn environ : le flan doit être pris, le fromage fondu et doré.