

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **FLAN D'OIGNONS**

Ingrédients : Pour 6 personnes

1 kg d'oignons  
0,5 litre de lait  
120 g de beurre  
2 cuillerées à soupe d'huile  
6 œufs  
sel poivre  
noix de muscade.



#### **Recette :**

Épluchez, hachez les oignons, mettez-les dans une casserole avec 100 g de beurre et l'huile. Laissez-les fondre sur feu doux pendant 1 heure en surveillant pour qu'ils ne prennent pas couleur. Laissez-les refroidir.  
Battez les œufs en omelette avec le lait, du sel, du poivre et une pointe de muscade. Mélangez avec les oignons, et répartissez dans des moules individuels beurrés (ou dans un grand moule), placez-les dans un bain-marie chaud et mettez à cuire environ 1 h environ à four doux 120° th 4.  
A la fin de la cuisson, passez 1 mn sous le gril du four pour donner de la couleur au flans.

Laissez tiédir avant de servir avec une salade par exemple.

**Bon Appétit**

