 **Flan aux légumes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 450 g de julienne de légumes surgelées**  
**- 100 g d'allumettes de lardons  
- 25 g de Maïzena  
- 4 œufs  
- 250 g de lait  
- 50 g de crème liquide  
- 20 g de persil haché (3 càs)  
- 10 g de ciboulette ciselée (2 càs)  
- 75 g de comté râpé (45 g + 30 g)  
- huile d'olive  
- muscade  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin de 28 cm X 20 cm  
Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

Mettre 2 càs d'huile d'olive dans une sauteuse.  
Déposer les légumes surgelés et les laisser revenir en remuant jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau et deviennent tendres.  
Réserver dans un saladier.  
Faire griller les allumettes de lardons à sec pour leur faire rendre le gras. Les égoutter et les ajouter aux légumes.  
Saupoudrer de Maïzena et mélanger pour bien enrober les légumes.  
Déposer les œufs dans le saladier et mélanger.  
Ajouter enfin le lait et la crème, les herbes et 45 g de fromage râpé.  
Râper une pincée de muscade. Saler & poivrer.  
Verser dans le plat à gratin, saupoudrer du reste de fromage.  
Enfourner pour 30 minutes.