Flan de légumes au jambon

Ingrédients
150 g de fromage râpé
150g de jambon blanc
150g de courgettes
150g de carottes
150g d'oignon émincé
100g d'huile (2 CS pour moi)
1cc de sel
4 oeufs
160g de farine
1 cc de levure chimique

Mettre le jambon dans le bol du thermomix et **mixez 3 sec/ vit 4**. Réservez dans un saladier. Mettre les légumes dans le bol coupée en petits tronçons avec le sel et **programmez 4 sec/ vitesse 4**. Réservez les avec le jambon.

Sans laver le bol, ajoutez les oeufs et l'huile : **programmez 10 sec/ vit 6.** Ajoutez la farine, la levure et 70g de fromage râpé. **Mélangez pendant 10 sec/ vit 3**.

Incorporez dans le bol les légumes et le jambon réservé et **mélangez 12 sec/ vit 3**. Si tout n'est pas bien amalgamé, continuez à la spatule.

Versez la préparation dans un moule en silicone, saupoudrez avec le fromage râpé restant : préchauffez votre four à 200° pendant 10 minutes (à adapter à votre four) puis enfourner le moule pour une quarantaine de minutes (à surveiller et à adapter à votre four).

Démoulez puis servir aussitôt.