



## **FLAN DI PORRI E BRIE**

### **Ingredienti**

#### **Per la pasta brisè:**

250 gr di farina 00

100 gr di burro freddo

Acqua q.b.

1 tuorlo

Sale

#### **Per il ripieno:**

60 gr di burro

400 gr di porri puliti

150 gr di brie

2 uova

50 gr di crema di latte fresca

### **Procedimento**

Impastare la pasta e porla in frigo a raffreddare per almeno 20 minuti, quindi stenderla sottilissima con il matterello e foderare una teglia imburrata.

Porre un foglio di carta da forno sulla pasta brisè. Distribuire sulla carta dei fagioli

secchi, infornare per 15 minuti a 180°, quindi togliere la carta da forno e i fagioli, rimettere in forno la teglia per 5 minuti, spennellando il fondo del flan con il tuorlo d'uovo.

Tagliare i porri a rondelle sottili e farli glassare in una padella con del burro e olio, far raffreddare.

Distribuire i porri sulla pasta e cospargere con il brie tagliato a fettine sottili o a dadini.

Frullare un tuorlo e un uovo intero con la panna, salare e pepare, distribuire il composto sul formaggio e i porri; infornare per circa 25 minuti, lasciar raffreddare prima di sformare.