# Flan de gruyere con coulis de tomates

## Ingredientes

### Aceite de albahaca

**Albahaca**: 1 Atado
**Aceite De Oliva**: 100 Ml.
**Sal fina**: Una pizca

### Coulis de tomates

**Azúcar integral**: Cantidad necesaria
**Tomates**: 1 k
**Echalotes**: 2 Unidades
**Orégano fresco**: Cantidad necesaria
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Pasatta de tomate**: 1 Lata

### Crocante de ajo

**Crema**: 100 cc
**Manteca**: 40 g
**Harina**: 120 grs.
**Huevo**: 1 Unidad
**Puré de ajo cocido**: 30 grs.

### Flan de gruyere

**Gruyere**: 300 g
**Manteca**: 100 g
**Huevos**: 6 Unidades
**Sal**: Cantidad necesaria
**Nuez Moscada**: Una pizca
**Crema**: 600 cc
**Echalote**: 1 Unidad
**Pimienta**: Cantidad necesaria
**Champiñones**: 200 g

# Preparación de la Receta

## Flan de gruyere con coulis de tomates

### Preparación

- Laminar los champiñones y *dorar* en aceite de oliva con la *echalotte* picada
- *Condimentar*
- Enmantecar los moldes de flan y llevar al frío.
- Mezclar los huevos con gruyere rallado, pimienta y nuez moscada
- Agregar la *crema*
- En una placa ubicar los moldecitos con una base de los champiñones dorados con *echalotte* y completar con la mezcla del *huevo* con gruyere
- Cubrir cada uno con papel aluminio y cocinar a 180° en baño maría por 25 a 30 minutos.

### Para el coulis de tomate

- *Dorar echalotte* picado
- Agregar el *tomate* cubeteado y un vaso de vino
- Incorporar *orégano* fresco, pimienta y salsa de *tomate* y un poquito de azúcar integral.

### Para el crocante de ajo

- Mezclar el puré de *ajo*, la *manteca* pomada, la sal, el *huevo*, la *crema* de leche y el *harina* 0000.
- Sobre una placa de silicona armar pequeñas tuilles muy finas y llevar al horno.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/flan-de-gruyere-con-coulis-de-tomates**