

# FLANS AUX FANES DE RADIS, CREME D'AVOINE ET FROMAGE DE CHEVRE

Pour 9 flans  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 30 min



**200 g de fanes de radis**  
**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**  
**4 œufs**  
**90 g de fromage râpé (Emmental)**  
**20 cl de crème d'avoine**  
**1 cuillère à café bombée de pesto**  
**2 fromages de chèvre type Crottin de Chavignol**  
**coriandre moulue**  
**sel**  
**poivre**  
**sésame pour le décor**

- 1 Laver et essorer les fanes de radis, les faire revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles fondent. Les hacher et réserver.
- 2 Découper les crottins de Chavignol en petits dés.
- 3 Préchauffer le four à 180°C.
- 4 Dans un bol, mélanger les œufs, la crème d'avoine, le pesto et l'emmental râpé. Assaisonner de sel, poivre et coriandre moulue.
- 5 Ajouter les fanes de radis hachées et mélanger.
- 6 Verser le mélange dans les empreintes de moules à muffins par exemple et y répartir les dés de chèvre en les enfonçant un peu.
- 7 Faire cuire pendant 20 à 25 min environ.
- 8 Déguster tiède ou froid ... avec une petite salade fraîche et croquante qui se compose ici de rondelles de radis, bâtonnets de concombre, oignon nouveau et feuilles de coriandre fraîche ...