

Petits Flans de Poireaux



Ingrédients pour 14 ramequins Larmes en porcelaine:

- 6 blancs de poireau (20 à 25 cm)
- QS d'huile d'olive
- 600 ml de lait entier
- 200 ml de crème liquide entière 33% de MG
- 6 œufs
- QS de noix de muscade râpée
- sel fin de Guérande
- poivre 5 baies du moulin

Préchauffez le four à 180° (th 6).

Placer les ramequins Larmes sur une plaque alu perforée.

Laver les blancs de poireaux.

Couper en 4 dans le sens de la longueur et émincer finement au couteau Santoku.

Dans une poêle anti-adhésive, faire suer l'émincé de poireau avec un filet d'huile d'olive.

Remuer régulièrement. Répartir dans les ramequins "Larmes".

Donner quelques tours de moulin à muscade sur les poireaux.

Préparer l'appareil. Casser les œufs dans un cul de poule et battre au fouet à main ou à la cuillère magique. Ajouter le lait et la crème, en remuant afin d'obtenir un mélange homogène.

Assaisonner de sel, de poivre du moulin et de noix muscade râpée.

Remplir à ras bord avec l'appareil (plus facile et pratique avec l'entonnoir automatique).

Enfourner pour 20 min. Placer la lèchefrite remplie d'eau sous les larmes.

Vérifier la fin de la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans l'un des flans.

Elle doit ressortir sèche. Servir les petits flans démoulés ou en ramequins.

Nota Bene :

Vous pouvez aussi les cuire dans des empreintes Flexipan (silicone professionnel)