*Petits flans aux Poireaux*

[](http://storage.canalblog.com/56/88/729592/53580954.jpg)

Ingrédients:

* 8 fines tranches de Poitrine fumée
* 4 Poireaux
* 3 Œufs
* 200g de Ricotta
* 10cl de Crème Fluide
* 40g de Parmesan râpé
* Sel, Poivre

Réalisation:

Coupez les poireaux. Éliminez les racines et les extrémités (le vert).

Découpez-les en tronçons, puis émincez en lanières. Rincez-les. Faites cuire 20 minutes à la vapeur.

Dans un saladier, écrasez la Ricotta à la fourchette, ajoutez la crème et les œufs battus en omelette.

Salez, poivrez puis incorporez le Parmesan râpé et les poireaux cuits.

Préchauffez le four à 210° ou thermostat 7.

Prendre des moules en silicone (Muffins ou autre) et remplissez-les avec la préparation aux poireaux.

Enfournez et laissez cuire 20 minutes. Ensuite éteindre le four et laissez-les reposer encore 10 minutes à l'intérieur.

Faites griller les tranches de Poitrines fumée dans une poêle très chaude sans matière grasse.

Pour servir, démoulez les petits flans et déposez une tranche de poitrine fumée grillée à côté.

Ange et Délices