

MES TABLES DE FETES



Petits flans mangue pêche à la réglisse et aux épices

Ingrédients

- 1 mangue et demi
- 2 brugnons
- 2 pêches
- 4 oeufs
- 15 cl de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 3 ou 4 c à soupe d'éclats de Daim
- 1 c à café de réglisse en poudre
- 1 c à café d'épices pour pain d'épice

Préchauffer le four T 7

Pour environ 500 g de purée de fruits.

Couper, peler et passer au mixer tous les fruits. Toujours au mixer, mélanger la purée de fruits avec les oeufs, le sucre, la crème fraîche, la réglisse et les épices, bien mélanger et ajouter les éclats de Daim. Remuer pour bien incorporer le Daim.

Verser le mélange dans des petits pots que vous mettez dans la lèche frite du four sur un lit d'eau.

Cuire environ 20 à 30 minutes

Décorer d'une pincée d'éclats de Daim

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>