

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Flan aux asperges miniatures

Recette Thermomix perso.



Lire toute la recette pour connaître tous les ingrédients.

Dans le bol du TM

150 g de dés de volaille
4 oeufs entiers
50 g de maïzena
450 g de lait
50 g de beurre à 41 % de MG
poivre - muscade râpée

Mixer le tout 10 sec VIT 6.

J'ai ajouté 100 g de lardons allumettes et
mélangé 10 sec VIT 3. Je n'ai pas salé le flan.



J'ai utilisé un moule silicone de Demarle > "le moule marguerite" qui fait environ 20 cm de diamètre.

Au fond de ce moule, j'ai disposé le contenu de 3 petits bocaux (330 g égoutté) de mini-asperges blanches côte à côte, puis j'ai versé par-dessus le flan salé et parsemé de thym séché.

Cuire 40 min à 210°C. Attendre 10 min avant de démouler sur un plat.

C'est simple et vraiment délicieux !