

Flan aux girolles et jambon cru, sauce aux noix

Les ingrédients pour 2 personnes :

2 oeufs
12,5 cl de crème liquide
150 g de petites girolles
1 tranche de jambon cru
10 g de beurre
1 échalote
1 petite gousse d'ail
1 c à s de persil ciselé

Pour la sauce aux noix :

40 g de cerneaux de noix
7,5 cl de crème liquide
Sel et poivre

Hacher l'échalote et la faire revenir dans une poêle avec le beurre. Quand elle commence à légèrement colorer, ajouter l'ail haché et les girolles. Bien remuer et cuire 5 à 7 mn suivant la grosseur des girolles. Ajouter alors le persil ciselé et assaisonner. Réserver.

Couper la tranche de jambon cru en petites lanières.

Battre les oeufs avec la crème, ajouter les lanières de jambon et le contenu de la poêle en réservant 2 girolles pour la déco. Rectifier l'assaisonnement.

Beurrer les ramequins et y répartir la préparation.

Mettre à cuire à four préchauffé à 190° dans un B.M. pendant 30 mn environ. (à adapter suivant le four).

Pour la sauce : chauffer la crème et lui ajouter les noix mixées (sauf 2 cerneaux pour la déco) ainsi que sel et poivre.

Démouler les ramequins sur les assiettes, décorer avec les girolles et cerneaux de noix réservés ainsi que d'une feuille de persil, et entourer de sauce aux noix.

Variante de la recette :

Prendre les mêmes ingrédients que précédemment sauf ceux de la sauce et ajouter 2 tranches de jambon cru ainsi que de la salade et une vinaigrette.

Vous pouvez aussi mettre quelques cerneaux de noix concassés dans la salade.

Pratiquer comme ci-dessus en utilisant des moules à darioles. Pour la cuisson il a fallu 18 mn à 190° au B.M. dans mon four.
Présenter comme sur la photo en démoulant les darioles sur les assiettes et en mettant une tranche de jambon cru en la froissant et de la salade.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>