

Petits flans au parmesan

Les ingrédients pour 4 personnes

4 oeufs+1 jaune

25 cl de crème liquide

100g de parmesan en morceau (du reggiano bien sûr!)

20 g de beurre

1 c à c bombée de maïzena

Découper quelques copeaux de parmesan et râper finement le reste.

Réserver les copeaux.

Dans un saladier battre les oeufs entiers et le jaune et ajouter la maïzena délayée dans une cuillère de crème fraîche, le reste de crème et le parmesan râpé. Poivrer et saler peu car le parmesan l'est déjà.

Verser la préparation dans des ramequins beurrés et enfourner à 180° dans un B.M. Laisser cuire 25 mn environ, il faut que le centre soit ferme sous le doigt.

Démouler les flans sur les assiettes de service, décorer avec les copeaux de parmesan et servir tiède avec une salade mélangée au vinaigre de Xérès ou balsamique.

Attendre 2-3mn avant de démouler les flans pour plus de facilité.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>