

# Flans de girolles et poireaux

Temps de préparation : 5 min  
Temps de cuisson : 25 min

Recette pour votre  
**Cook'in**



## Ingrédients:

- 380 g de girolles
- 190 g de poireaux (le blanc si possible)
- 5 œufs
- 200 g de crème liquide fleurette
- sel
- poivre 5 baies
- 20 g de persil haché

Faire suer les poireaux (si congelés)

Mixer les girolles et les poireaux au CI, 2 fois 10 sec/vit 5.

Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger 20 sec/vit 3.

Dresser cette farce dans des empreintes (Navettes profondes Flexipan®)

Enfourner 25 min à 180°C.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Girolles, poireaux	20 sec		5	
	Reste des ingrédients	20 sec		3	

Ma touche perso :

