

Flans d'asperges

12 personnes ⌚ Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Moule utilisé : 12 céramiques de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

- 3 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 600g d'asperges cuites vertes ou blanches
(poids net égoutté)
- 260g de crème liquide entière
- 200g de lait entier
- 20g de beurre demi-sel
- Épices légumes Guy Demarle
- Sel et poivre

Réalisation

- Préchauffer le four à 210°C et poser le moule sur une plaque de type lèchefrite pour faire une cuisson bain-marie.
- Égoutter les asperges et les mixer finement.
- Faire fondre le beurre et réserver.
- Saler et poivrer et mixer encore.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs et les jaunes d'œufs.
- Ajouter le lait, la crème, le beurre fondu. Lisser le tout.
- Ajouter la crème d'asperges et lisser à la spatule.
- Remplir les 12 empreintes.
- Remplir la lèchefrite d'eau afin de faire un bain-marie.
- Mettre au four à mi-hauteur et cuire +/- 35 min.
- A la sortie du four, retirer l'eau et laisser les flans refroidir.
- Démouler froids et accompagner d'une petite mayonnaise maison ou une sauce au fromage blanc aux herbes.

@lesdelicesabelle