



Petits flans de champignons

*Toute l'automne
dans une cocotte !*

Petits flans de champignons

Pour 4 personnes

- 400 g de champignons variés
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 1 càs de fécule de maïs
- 4 càs de parmesan en poudre
- 15 cl de crème liquide
- 15 cl de lait
- Noix de muscade râpée
- Quelques brins de ciboulette
- Sel et poivre



- Taillez les champignons en lamelles et faites-les revenir dans une poêle beurrée sur feu vif jusqu'à ce que toute leur eau s'évapore. Assaisonnez et réservez.
- Battez les 2 œufs entier ainsi que les 2 jaunes en omelette, ajoutez le parmesan en poudre, la fécule de maïs, le lait et la crème.
- Assaisonnez de sel et poivre ainsi que de muscade râpée.
- Déposez les champignons au fond de 4 cocottes beurrées (ou ramequins) et recouvrez-les de la préparation aux œufs.
- Enfournez pour 20-25 minutes dans un four préchauffé à 180° (thermostat 6). Les flans sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.
- Au moment de servir, ajoutez quelques copeaux de parmesan ainsi qu'un peu de ciboulette émincée.



Ces petits flans seront parfaits en entrée avec une salade de jeunes pousses, ou pour accompagner un rôti de bœuf ou une volaille.