

Petits flans à l'ail, coulis de roquette



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Attente : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 gousses d'ail rose de Lautrec

2 oeufs + 1 jaune

80 g de roquette

50 cl de lait entier

25 cl de crème liquide

5 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Mettre les gousses d'ail épluchées dans une casserole d'eau froide, couvrir et porter à ébullition. Laisser bouillir 1 mn. Les égoutter et les remettre dans une casserole avec le lait. Porter à ébullition, baisser le feu et cuire 30 mn à feu doux. Il doit rester à peu près la moitié du lait.

Mixer le lait et l'ail avec un mixer plongeant.

Battre les oeufs entiers et le jaune dans un saladier avec sel et poivre, ajouter le lait parfumé et la crème liquide. Mélanger.

Beurrer 4 ramequins et y verser la préparation. Cuire au bain marie 30mn à four préchauffé à 170°.

Pendant ce temps laver la roquette et la mixer avec l'huile d'olive, sel et poivre. (j'ai mis plus d'huile qu'indiqué pour avoir un coulis).

Sortir les flans du four et les laisser reposer 15mn avant de démouler. Servir tiède ou froid accompagné du coulis de roquette.

Vin conseillé : un Touraine Sauvignon

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>