

Flan de surimi



Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes dans un moule à cake ou 15 minutes dans des moules à muffins

- 300 g de bâtonnets de surimi ou 180 g de surimi râpé
- 4 c à café de Maïzena
- 15 cl de lait
- 3 oeufs
- 150 g de fromage blanc ou 1 pot de fromage blanc (110 g) + 2 carrés frais ail et fines herbes
- 10 g de beurre (pour le moule si non siliconé)
- Sel, poivre

Préchauffez le four à 210° C (150° C pour moi).

Disposez les oeufs, le fromage blanc, le surimi et les carrés frais dans le bol du blender.

Dans un autre récipient, mélangez le lait tiédi avec la Maïzena et versez dans le blender. Salez et poivrez. Vous pouvez à ce moment-là ajouter quelques épices ou herbes aromatiques de votre choix.

Mixez le tout quelques secondes.

Versez dans le contenant beurré si celui-ci n'est pas en silicone. J'ai choisi des moules à muffins.

Glissez au four pour 15 minutes pour des moules à muffins sinon il faudra prévoir un peu plus pour un moule à cake, il est conseillé 40 à 45 minutes dans la recette et selon votre four.

Servez ce flan en entrée chaud ou froid.

Source : Marmiton