



Flan au parmesan et salade d'endives

*Préparation : 10 min. - Cuisson : 45 min.
Ingrédients pour 4 personnes :*

6 œufs entiers + 2 jaunes d'œuf

30 cl de crème fraîche

125 g de parmesan

4 endives

2 cuillères à soupe d'huile de noix

25 g de beurre

Muscade râpée

1 jus de citron

Sel, poivre

■ Beurrez quatre ramequins individuels et préchauffez le four Th. 4.

■ Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez les deux jaunes, le parmesan râpé et la crème fraîche. Salez, poivrez et ajoutez la muscade. Versez cette préparation dans les ramequins.

■ Faites-les cuire au bain-marie dans votre four pendant 45 minutes.

■ Epluchez les endives et émincez-les.

■ Préparez une vinaigrette avec l'huile de noix et le citron. Salez et poivrez.

■ Démoulez les petits flans dans les assiettes, ajoutez les endives et arrosez de vinaigrette.

■ Décorez avec des lamelles de parmesan et servez chaud.



Graves blanc