



Flans aux champignons

LA CUISINE DE BOOMY



- 500 gr de champignons de Paris
- 200 ml de crème liquide
- 300 ml de lait 1/2 écrémé
- 3 œufs
- 10 gr de beurre
- sel, poivre
- 1 échalote
- persil

Couper les champignons en dés et émincer l'échalote.

Faire fondre un petit morceau de beurre dans une poêle et ajouter les champignons, échalote et le persil ciselé.

Faire cuire les champignons pendant 5 à 10 minutes. Il ne doit plus rester d'eau rendue par les champignons dans la poêle.

Préchauffer votre four à 180°.

Répartir les champignons dans les empreintes.

Battre les œufs avec le lait et la crème, sale, poivrer. Verser sur les champignons.

Enfourner pour 20 minutes.

Laisser un peu refroidir avant de démouler délicatement car les flans sont fragiles.