***Petits flans poireaux-coco...***

***Pour 6 petits flans***

2 verts de poireaux

3 œufs

200ml de lait de coco

1/2 cuil à café de curry en poudre

1 poignée de pignon de pin

50g de feta

Préchauffez le four à 200°C.

Emiettez la feta.

Lavez les verts de poireaux et émincez-les finement avant de les faire cuire à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Laissez refroidir avant de les répartir dans 6 moules à muffins.

Fouettez les œufs avec le lait de coco et le curry en poudre. Versez cet appareil à flan dans les moules à muffins, répartissez la feta émiettée et les pignons de pin dans les moules et enfournez à 200°C pendant 20-25 minutes selon votre four.

Laissez tiédir avant de démouler.