Flans de petits pois au céleri rave cœur de blé et chorizo

**Préparation : 20 min Cuisson 30 min**

**Ingrédients**

**Pour 8/10 personnes**

1 grosse boîte de petits pois cuits à la vapeur

150 g de céleri rave

100 g de chorizo doux

100 g de cœur de blé

1 oignon

3 gousses d’ail

3 œufs

300 ml de crème fraiche liquide

Huile d’olive

**Préparation**

**Préchauffage Four à 180 °C (th : 6)**

Faire cuire les cœurs de blé comme indiqué sur le paquet et égoutter.

Eplucher l’oignon et le céleri rave. Mettre à chauffer un peu d’huile d’olive dans une poêle et y faire revenir pendant 5 min l’oignon émincé, le chorizo coupé en petits dés et le céleri rave râpé (avec la râpe à fromage côté gros trous). Puis verser les petits pois, cœur de blé et l’ail haché et laisser encore 3 min.

Battre les œufs avec la crème fraîche, saler et poivrer. Mélanger la poêlée dans l’appareil œuf crème. Répartir la préparation dans des ramequins légèrement huilés ou beurrés.

Faire cuire 20 min dans le four préchauffé à 210°C.  Vous pouvez servir ces flans avec viande ou poisson.

Laisser refroidir 10 min avant de démouler. Peut servir chaud, tiède ou froid.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita