

FLAN SALÉ EN VERRINE BACON - CHORIZO - MOZZARELLA

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients pour la préparation de base : (6 verrines)

- 4 Oeufs > 200g Crème légère liquide 12% > Sel et Poivre

Ingrédients pour des flans Bacon - Chorizo - Mozzarella :

- Bacon > Chorizo >Mozzarella

Recette pour la préparation de base :

- > Fouetter les oeufs dans un bol > Rajouter la crème liquide
- > Assaisonner Sel et Poivre > Mélanger

Recette pour des flans Bacon - Chorizo - Mozzarella :

- > Trancher les tranches de bacon en morceaux
- > Couper le chorizo et la mozzarella en petits morceaux
- > Placer les morceaux de chorizo, de mozzarella et le bacon dans les verrines > Mettre le mélange de base dans des verrines

(J'ai utilisé les verrines Moulinex spécial Cookeo)

- > Alternier dans chaque verrine la préparation de base sur les morceaux de chorizo, de mozzarella et le bacon

Cuisson Au Cookeo :

- > Mettre 200ml d'eau dans la cuve du Cookeo
- > Mettre les verrines avec leur couvercle dans le panier vapeur

(Si vous utilisez les verrines sans couvercle, filmez

les avec du papier film alimentaire) > Placer le panier vapeur dans la cuve

- > Programmer 15 Min Sous Pression
- > Server

Au four traditionnel : 30Min à 180°C