

LE FLAN AUX FRUITS DE MER



Ingrédients (pour 8 personnes environ)

1 cuillerée à soupe de maïzena

10 cl de crème fraîche entière

sel, poivre, ciboulette

saumon (1 boîte de 150g)

1 boîte de thon au naturel

surimi (15 bâtonnets)

200g de crevettes roses

- Mélanger les œufs battus et la maïzena
- Incorporer les produits de la mer
- Ajouter la crème fraîche
- Assaisonner
- Cuire au bain-marie à 180° pendant 50 mn (pas de bain-marie pour un moule en silicone)
- Servir tiède ou froid avec la crème ciboulette (ou mayonnaise ou échalote)

Bon appétit !