

N°124



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPéRO

Flan aux girolles



NICOLAS

Préparation : 35 min - Cuisson : 20 min

Pour 4 personnes

300 g de girolles | 25 g de beurre | 2 œufs | 4 cuillères à soupe de crème fraîche | 30 cl de lait | 50 g de gruyère râpé | persil ciselé | sel et poivre.

Dans une poêle, **faire fondre** le beurre puis ajouter les girolles. Faire revenir pendant 20 minutes jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée.

Préchauffer votre four (210°).

Dans un saladier, **mélanger** les 2 œufs, le lait, 4 cuillères à soupe de crème fraîche et le fromage râpé. Ajouter un peu de sel et de poivre.

Dans des verrines allant au four, **déposer** les girolles puis verser la préparation, ajouter ensuite quelques girolles sur le dessus. Les placer dans un plat creux dans lequel vous aurez versé de l'eau chaude.

Faire cuire au bain-marie pendant 20 minutes environ dans un four traditionnel. Sorter le tout du four, saupoudrer chaque verrine de persil ciselé et servir aussitôt.

- Nez : torréfié, de réglisse avec une pointe fraîche d'amertume.
- Bouche : finale ferme sur une mousse onctueuse.



le conseil de votre caviste :

Leffe Bière Belge
Abbaye de Abdijvan Blonde 6,6°