

Flans aux piquillos

Préparation : 15 m,

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 oeufs

150 g de parmesan en bloc

40 cl de crème liquide

6 piquillos en bocal

1 gousse d'ail

4 c à d'huile d'olive

2 c à s de pignons de pin grillés à sec

Basilic

Sel et poivre du moulin

Battre les oeufs en omelette, incorporer le parmesan fraîchement râpé, puis verser la crème, poivrer et saler avec modération le parmesan étant déjà salé. Laisse reposer.

Déposer les piquillos sur un linge à plat pour les éponger.

Mixer l'ail avec les feuilles de 2 brins de basilic et ajouter 2 c à s d'huile d'olive pour lier.

Placer 1 piquillo par ramequin huilé, une cuillère de préparation au basilic, puis la préparation au parmesan. Mettre à four préchauffé à 150° pendant 40 mn. Laisse reposer 10 mn puis démouler et décorer avec les pignons grillés à sec et des feuilles de basilic. À déguster à température ambiante;

Attendre que les flans tiédissent pour les démouler.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>