

Flan d'Alsace

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Des petits flans tout simple mais délicieux avec une petite salade...

Ingrédients (pour 8 flans) :

- * 3 jaunes d'œufs
- * 1 œuf entier
- * 20cl (à 25cl) de crème liquide
- * 4 saucisses Knack
- * 100g de petits champignons entiers (en boîte)
- * 100g de comté (à râpé)
- * sel, poivre



Préparation :

Préchauffer le four à 150°C.

Préparer l'eau pour le bain-Marie : il faut un plat contenant les 8 ramequins vides. Mettre de l'eau au 3/4 puis enlever les moules. Mettre ce plat sur une tôle (ce sera plus pratique pour mettre et enlever les ramequins préparés). Enfournier pour que l'eau chauffe pendant le préchauffage du four.

Dans un saladier, casser les œufs (l'entier et les 3 jaunes) et les fouetter légèrement.

Faire chauffer la crème liquide dans une casserole.

Quand elle frémit, la verser ensuite sur les œufs battus. Incorporer et bien mélanger.

Assaisonner (du poivre mais peu de sel)

Découper les saucisses en rondelle de moins de 1 cm.

Les mettre dans la préparation et mélanger à la spatule.

Râper le fromage et le mettre dans le saladier précédent. Mélanger.

Beurrer les moules à ramequin.

Mettre 3 à 4 champignons par moule.

Répartir ensuite par-dessus la préparation. Remplir au 3/4 seulement.

Poser délicatement les ramequins dans l'eau chaude du bain-Marie et cuire pendant 45 minutes à 150°C puis encore 10 minutes à 175°C (pour faire dorer le petit flan).

Quand c'est cuit, sortir du four sans se brûler et/ou renverser l'eau du bain-Marie dans le moule.

Le laisser tiédir sur une grille avant de déguster (utiliser une pince pour réaliser ceci facilement).

Astuces :

Pas besoin de beaucoup de sel car le fromage et les saucisses assaisonnent suffisamment. On peut toutefois ajouter une pointe de piment d'Espelette pour rehausser le goût.

J'enlève la 2^{ème} grille de mon four pour utiliser plus facilement mon bain-Marie.

Bien répartir les morceaux de saucisse dans les différents ramequins.

J'ai fait 2 ramequins sans champignon pour mon papa. Je les ai repérées en mettant dessus une petite feuille de menthe.

Si vous utilisez des saucisses congelées, bien les laisser s'égoutter avant sur du papier essuie-tout.