

Petits flans de persil à la crème de ciboulette



Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Réfrigération : 2 h

Les ingrédients pour 6 personnes (j'ai fait 8 flans)

250 g de fromage blanc en faisselle

20 cl de crème liquide

40 cl de lait

2 pots de yaourt type bulgare

200 g de crème épaisse

8 œufs

20 g de beurre

1 gousse d'ail

1 bouquet de persil

1 bouquet de ciboulette

Sel et poivre du moulin

Beurrer les ramequins, réserver 8 belle feuilles de persil pour la décoration et ciseler grossièrement le reste tiges et feuilles. Éplucher et dégermer l'ail. Égoutter le fromage blanc et le mettre dans le bol d'un mixer avec la crème liquide, le lait, les œufs, le persil et l'ail. Assaisonner et mixer pour obtenir une masse bien lisse. Verser la préparation dans les ramequins et cuire 45 au bain-marie au four préchauffé à 150°. Laisser ensuite refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

Pour la sauce mélanger la crème épaisse avec les yaourts et ajouter les 3/4 de la ciboulette ciselée, sel et poivre. Réserver.

Pour le service démouler les flans au centre des assiettes et entourer d'un cordon de sauce, présenter le reste dans de petits bols. Décorer des feuilles de persil et de brins de ciboulette.

Vin conseillé : un Corbières blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>