

Mini Flan au potiron



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 1 heure
- ✓ **Repos** : 2 à 3 heures

- ✓ **Ingrédients**
pour 8 mini-flans

- 500 g de potiron
- 100 g de sucre
- 75 g de farine
- 15 g de beurre
- 2 œufs
- 12 cl de lait



- ✓ **Préparation** :

Préchauffez le four à 180°C.

Découpez la chair du potiron en morceaux et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante 20 minutes. Egouttez-les et écrasez-les à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez au potiron la farine et le sucre tout en mélangeant, puis le lait, le beurre fondu et les œufs Remuez bien.

Versez la préparation dans des mini-moules en silicone et enfournez pour 30 à 40 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir avant de démouler.

www.audalacuisine.com