Flan aux Girolles

Super c’est l’automne



Ingrédients:

- 250-300 g de girolles

- 3 oeufs
- 1 Echalote
- 30 g de beurre + pour les moules
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Poêle
- Saladier
- Ramequins (4)

Préparation:

- Nettoyer les champignons
- Faire revenir les champignons dans 20 g de beurre
- Quand ils ont rendu leur eau, les réserver
- Dans la même poêle, avec le reste de beurre faire suer l’échalote émincée
- Mettre le four à chauffer à 180°
- Dans le saladier, fouetter les œufs avec la crème liquide
- Saler et poivrer
- Réserver quelques champignons pour décorer les flans
- Ajouter les champignons et l’échalote dans le saladier
- Mélanger le tout
- Beurrer les ramequins
- Les remplir avec la préparation
- Mettre au four pour 30 mn
- A la sortie du four, démouler les flans
- Servir avec une escalope de veau par exemple

Bon appétit !