

HELENE FREBOURG

Flan Champi-Lardons GF

La liste des courses

- 400g de champignons de Paris extra frais (ou décongelés)
- 30g d'échalotes
- 50g de beurre
- 100g de lardons allumettes
- 20 cl de crème épaisse
- 4 œufs (2 entiers + 2 jaunes)
- Sel & poivre
- 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée (fraîche ou déshydratée)
-

Les temps

- préparation : 15 mn
- cuisson : 20 mn

La photo



Agrandir cette photo

Déroulé

Recette Gluten Free (GF)

- Préchauffez votre four à 180°C
- Posez vos empreintes sur la plaque alu perforée

- Emincez les échalotes et les faire fondre dans le beurre
- Emincez les champignons finement
- Ajoutez les champignons et les lardons
- Couvrir 3-4 minutes
- Enlevez le couvercle et continuez la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau.

- **Au robot Cook In**, (ou à défaut avec un batteur et un mixeur) : Préparez un appareil en mélangeant la crème avec les œufs, le sel et le poivre.
- Prélevez les 4/5^{ème} des champignons et les mixer avec l'appareil et la ciboulette hachée.
- Ajoutez alors les champignons + lardons non hachés

- Mélangez et répartir dans les empreintes, non remplies à ras bord

- Faites cuire environ 15/20 minutes à 180°C (th6).

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Sauteuse 20 cm +
Couvercle

BG 701220



Gant de Four Guy Demarle

CH 8



12 Briochettes

FP 4282



Ciseaux Détachables

MA 1100



Lot de 2 Spatules

MA 113007



Couteau d'Office 10 cm

MA 124210



Couteau Santoku

MA 124600



Planche à Découper Flexible

MA 130705



Support Cul de Poule

MA 703019



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025



Plaque Aluminium 40 x 30
cm

MA 400300



Tablier noir brodé
Gourmandise

VR00174



Créer ma thématique