

Petits flans Fines herbes

Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

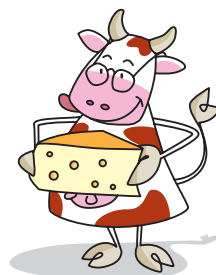
Pour les petits flans

- 4 gros œufs
- 50 cl de lait entier
- 80 g de Gruyère de France râpé
- Un bouquet de ciboulette
- Sel et poivre
- Muscade

Préparation

Préchauffez votre four à 150°C.

- Dans un récipient, battez les œufs en omelette, salez et poivrez. Ajoutez une bonne pincée de muscade fraîchement râpée. Ajoutez ensuite le Gruyère de France râpé et la ciboulette finement ciselée.
- Faites bouillir le lait dans une casserole puis versez-le sur les œufs tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Versez la préparation dans des ramequins ou dans un plat unique allant au four.
- Remplissez d'eau la lèche frite du four. Déposez-y le ou les récipients et enfournez. Faites cuire environ 1 h (un peu plus selon le contenant).
- Pour vérifier la bonne cuisson, plongez une lame de couteau au cœur du flan, elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir et dégustez bien frais.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyèredeFrance