

Flan au FENOUIL



Ingrédients

- 6 œufs,
- 2 cœurs de Fenouil,
- 30 g de parmesan,
- 1/4 de litre de lait,
- 1 dl de crème fraîche

Préparation

Laver et couper le fenouil en petits morceaux. Ajouter le lait et assaisonnement (ail, sel, poivre, muscade...) et laisser 15 min.

Préchauffer le four à 160°C.

Dans un saladier, battre les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis ajouter la crème et le parmesan râpé.

Lorsque le fenouil est cuit, le mixer avec le lait jusqu'à obtenir une purée. Venir l'ajouter la préparation et répartir la préparation dans des ramequins que l'on va enfourner pour une vingtaine de minutes au bain-marie.