

Flan d'asperges à la moutarde

Temps de préparation: 1h30

Temps de cuisson: 40 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes):

500 gr d'asperges blanches

+/5 cl de lait

1 c.a.c de moutarde à l'ancienne

1 oeuf entier + 2 jaunes d'oeufs,

sel, poivre

Préparation:

Peler et laver les asperges. Les faire cuire à la vapeur +/- 30 min. (vérifier la cuisson au bout de 20 min puis continuer à surveiller).

- Préchauffer le four à 180°.

- Couper et réserver quelques pointes.

Mixer finement les asperges cuites avec le lait et la moutarde. La consistance doit être homogène et assez épaisse.

Verser le tout dans un récipient et y ajouter l'oeuf et les jaunes d'oeufs.

- Verser l'appareil dans des moules en silicone.

Disposer sur le dessus les pointes d'asperges restantes.

Enfourner 20 min.

Laisser refroidir à température ambiante. Démouler, puis réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Servir ces flans d'asperges frais ou tiédis.

