

Petit flan au crabe

Ingrédients pour 4 personnes

200 gr de surimi
3 œufs
40 cl de crème liquide
Quelques brins de ciboulette
50 gr de fromage râpé
20 gr de beurre
Sel
Poivre



La recette

- 1/Haché grossièrement le surimi et finement la ciboulette.
- 2/Dans un saladier battez les œufs et la crème liquide ajouter le fromage râpé, la ciboulette puis assaisonner. Enfin ajouter le surimi haché.
- 3/Beurré 4 ramequins a soufflé puis répartissez l'appareil a flans jusqu'en haut des ramequins.
- 4/faite cuire à 180 pendant 25 minutes.
- 5/Laissez les refroidir avant de les démouler.

Servir chaud accompagné d'une salade de mâche.

La bonne recette de gîtoune