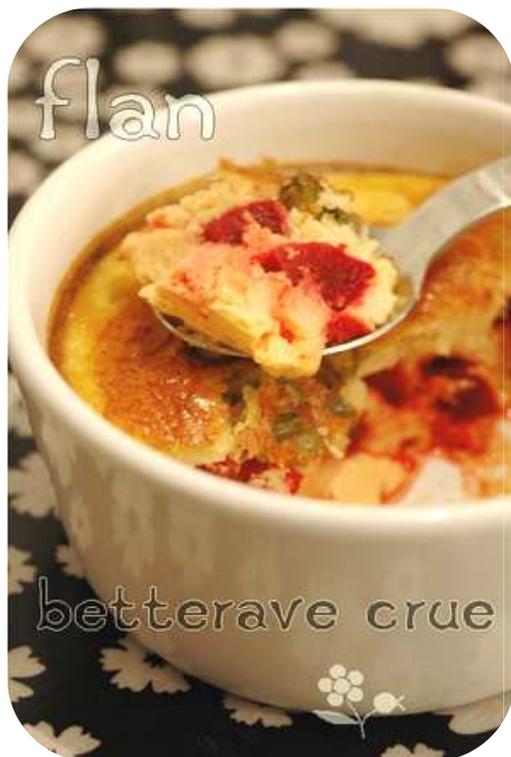


FLAN CHEVRE FRAIS, PARMESAN, BETTERAVE CRUE & PISTACHES

Pour 2 ramequins

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 à 25 min



Flan

2 œufs

100 g de chèvre frais

50 g de crème fleurette

60 g de parmesan

100 g de betterave crue épluchée (quantité approximative car je n'ai pas pesé ma betterave, si vous pensez que ça fait trop, mettez le reste dans la salade !)

sel

poivre

pistaches

beurre

Salade

roquette

betterave crue râpée (à discrétion)

huile d'olive

fleur de sel

poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un bol, casser les œufs, les battre, ajouter le fromage de chèvre écrasé à la fourchette, bien mélanger puis verser la crème liquide et le parmesan. Mélanger à nouveau.

Couper la betterave en petits dés et les ajouter au contenu du bol.

Saler modérément, poivrer et remuer doucement mais brièvement (la betterave crue teintera joliment de rose l'appareil).

Verser dans deux ramequins beurrés.

Faire cuire 20 à 25 min dans le four préchauffé.

Servir chaud ou tiède avec une petite salade de roquette + betterave râpée comme une carotte + filet d'huile d'olive + fleur de sel & poivre du moulin.