

Flans au parmesan (vapeur)

Pour 4 personnes :

- * 4 oeufs
- * 2 jaunes d'oeufs
- * 25 cl de crème liquide
- * 75g de parmesan fraîchement râpé
- * poivre (et éventuellement sel)
- * beurre pour les moules



1. Cassez les œufs dans un grand bol, ajoutez les jaunes. Battez le tout en omelette. Ajoutez la crème liquide en fouettant bien, puis le parmesan râpé. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

2. Beurrez des moules ou des ramequins. Remplissez-les au 3/4 de crème au parmesan. Recouvrez-les de film (ou de papier sulfurisé).

3. Mettez à cuire au cuiseur vapeur pendant 20 à 30 min.