



"GATEAU-FLAN" AUX GIROLLES



Facile

Préparation: un peu long à cause du nettoyage des champignons

Cuisson: 30 mn

Pour 6 gâteaux de la taille d'un gros muffin:

300 g de girolles

3 œufs

20 cl de crème liquide

1 échalote émincée

6 petites tranches fines de jambon Serrano

Sel et poivre

1 càs de beurre (pour la cuisson des girolles et de l'échalote)

Après avoir paré les girolles, les faire sauter à feu assez vif avec le beurre pendant 2 mn environ. Saler. Si les girolles ont rendu de l'eau la garder. Réserver en conservant les plus jolis champignons.

Faire revenir les échalotes dans la poêle ayant servi à la cuisson des girolles.

Dans un petit saladier, mélanger les œufs et la crème, ajouter l'eau des girolles s'il y en a, l'échalote et les champignons.

Mélanger délicatement, assaisonner à votre convenance.

Verser dans les empreintes en silicone ou dans des ramequins beurrés en les remplissant jusqu'aux 4/5 ème de leur hauteur.

Mettre au four et laisser cuire environ 30 mn.

Pendant la fin de la cuisson des flans, faites dessécher les copeaux de jambon à feu doux à la poêle.

Attendre un peu avant de démouler, poser un morceau de jambon sur le dessus et servir entouré des quelques champignons réservés.