

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Flan au Chavignol et pancetta



### **Ingrédients (pour 6 petits flans) :**

- 5 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 12 tranches de pancetta (grande surface, au rayon frais)
- 2 crottins de chavignol
- une dizaine de feuilles de basilic
- sel et poivre

### **Réalisation :**

- Préchauffez le four à 180°C
- Coupez les crottins en cube
- Prenez un moule en silicone à muffins (avec 6 empreintes)
- Tapissez sur chaque empreinte 2 tranches de pancetta
- Battez les œufs avec la crème, un peu de sel et de poivre et le basilic ciselé
- Disposez sur la pancetta les cubes de Chavignol
- Versez par-dessus la crème et enfournez pour 15 mn
- Servez chaud