

Flan à la Macédoine

Ingrédients:

- * 1 gr. boîte de Macédoine (530 g)
- * 90 g d'allumettes de jambon
- * 2 œufs
- * 100 g de crème semi épaisse 15%
- * 1 CS de Maïzena
- * 40 g de fromage râpé
- * Sel, poivre, muscade
- * Persil du jardin



Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th6) et posez vos empreintes sur la plaque perforée.

Mélangez dans un cul-de-poule, les œufs, la crème, la Maïzena, et le fromage râpé. Assaisonnez avec sel poivre et muscade suivant vos goûts. Egouttez la macédoine et ajoutez-la ainsi le jambon et le persil ciselé puis mélangez bien.

Garnissez vos empreintes avec cette préparation et faites cuire environ 30 minutes à 180°C (th.6).

Laissez tiédir avant de démouler.