

Flans aux champignons des bois

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 6 ramequins (contenance 120 ml) :

• 150 g de girolles • 150 g de chanterelles • 3 oeufs • 20 cl de crème légère • 20 cl de lait • 1 échalote • 3 càs de vin blanc sec • sel, poivre, huile de cuisson, un peu de beurre

Nettoyer les champignons : Ne pas les mouiller pour éviter qu'ils ne se gonflent d'eau, les frotter simplement avec un papier absorbant, ou une brosse souple pour enlever la terre. Les couper en gros morceaux.

Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile et une noix de beurre.

Peler et ciseler finement l'échalote.

Lorsque les champignons sont bien dorés, y rajouter une noix de beurre et l'échalote ciselée. Faire revenir quelques minutes en remuant. Ajouter le vin blanc et cuire encore 2 minutes. Saler et poivrer (peu). Réserver.

Allumer le four th6, 180°C

Casser les oeufs dans un saladier, y verser la crème et le lait, puis une pincée de sel, mélanger à la fourchette sans trop touiller.

Déposer les champignons dans les 6 ramequins.

Verser dessus la préparation crémeuse.

Déposer les ramequins dans un grand plat, le glisser dans le four. Verser dans ce plat de l'eau bouillante, et cuire ainsi au bain-marie 40 minutes.