

Flans au boudin blanc

Pour 6 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 45 mn

● 4 boudins blancs ● 2 pommes (golden ou royal gala) ● 3 œufs
● 10 g de farine ● 20 cl de crème liquide ● 40 g de beurre demi-sel ● quatre-épices ● sel ● poivre.

► **Peler**, épépiner et couper les pommes en dés. Les cuire 15 mn à feu moyen, avec 3 c. à soupe d'eau et 2 pincées de quatre-épices. Mixer.

► **Retirer** la peau des boudins, les couper en fines rondelles, les poêler 2 mn dans 20 g de beurre.

► **Mélanger** dans un saladier la farine, les œufs, la crème, les pommes, saler et poivrer. Verser cette préparation dans six ramequins beurrés en ajoutant dans chaque 4 rondelles de boudin.

► **Cuire** 25 à 30 mn au bain-marie (voir lexique page 79) au four préchauffé à 200 °C. Attendre 5 à 10 mn avant de démouler. Servir chaud décoré du reste de lamelles de boudin blanc et éventuellement de fines herbes.

idées +

Pour une jolie présentation, vous pouvez servir les flans entourés de lamelles de pommes poêlées.

