



Entrées chaudes au fromage
Flan au fromage



25 min	10 min	15 min	0	307
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Pour les flans au
fromage**

Étape 1

Préparation des flans au fromage

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, le chèvre frais, la crème liquide et le miel jusqu'à obtention d'une préparation lisse et homogène.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre puis incorporer le thym.
- 4 Verser la préparation dans des ramequins au 3/4 de leur hauteur.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes environ.

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 g **Chèvre frais**
100 g **Crème liquide (fleurette)**
3 c. à soupe **Farine**
1 c. à soupe **Miel liquide**
2 c. à soupe **Thym**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les ramequins du four et servir chaud.