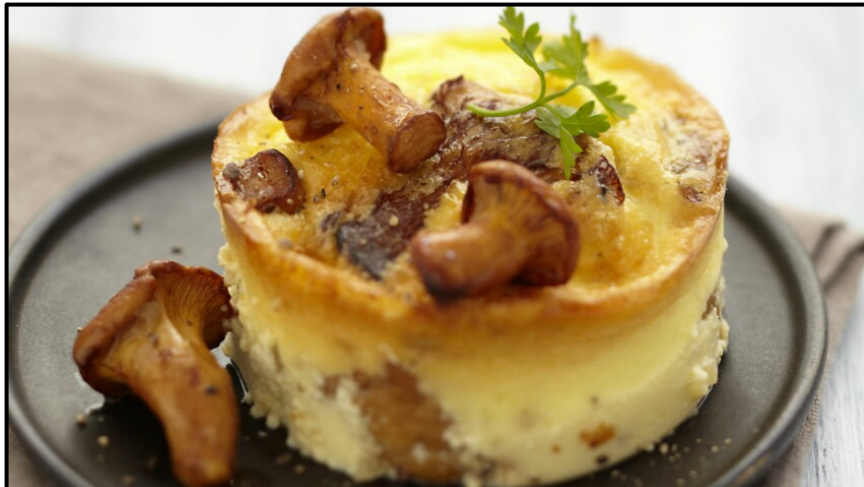


# FLAN AUX GIROLLES



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**450 g de girolles**

**4 œufs**

**2 jaunes d'œuf**

**3 petites échalotes**

**30 cl de crème liquide**

**Nettoyer les girolles et les sécher dans du papier absorbant. Faire sauter les girolles dans une poêle avec du beurre sur feu vif pendant 10 minutes.**

**Enlever l'eau de cuisson puis remettre les girolles dans la poêle ainsi que les échalotes ciselées et faire cuire 15 minutes environ. Saler et poivrer.**

**Battre les œufs entiers et les jaunes avec la crème. Ajouter de la muscade, saler et poivrer. Réserver quelques girolles et répartir le restant dans des ramequins beurrés. Verser la préparation dessus.**

**Faire cuire dans un grand plat creux au bain marie à 180° pendant 20 minutes environ.**

**Démouler les flans et disposer les girolles réservées et réchauffées. Servir chaud, en entrée (avec un peu de salade verte) ou en accompagnement.**