

Flan aux asperges



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Une recette légère et agréable à manger

Ingrédients

- 500 g d'asperges
- 3 oeufs
- 150 g de philadelphia
- 30 g de beurre
- 10 cl de vin blanc
- 2 échalotes
- 20 cl de crème liquide
- ciboulette du jardin
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Epluchez et faites cuire les asperges à la vapeur.
- 2 Dans le blender, mettez le philadelphia, les oeufs, les asperges, la ciboulette coupée finement, le sel et le poivre. Mixez le tout.
- 3 Préparez la sauce d'accompagnement. Ciselez les échalotes et faites-les revenir dans un peu de beurre. Déglacez au vin blanc et ajoutez la crème liquide. Salez et poivrez. Faites réduire.
- 4 Servir avec le flan parsemé de ciboulette.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

