

Flan au Société Crème, saumon et ciboulette



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Une recette sans ajout de sel, bénéficiant déjà de celui de la crème de roquefort et du saumon. Possibilité de la réaliser en mini-bouchées apéritives.

Ingrédients

- 5 portions de société crème
- 100 g de saumon fumé
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 3 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 25 g de farine
- 75 g de poudre d'amandes
- baies roses

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Battez 3 oeufs et 2 jaunes d'oeufs avec la farine, la poudre d'amandes, la ciboulette ciselée et quelques baies roses légèrement écrasées.
- 3 Incorporez alors la crème de roquefort et fouettez de nouveau pour obtenir un mélange bien lisse.
- 4 Répartissez dans des moules individuels beurrés et faites-cuire au bain marie, 20 à 25 minutes.
- 5 Pendant ce temps, coupez le saumon en fines lanières.
- 6 Lorsque les flans sont froids, démoulez-les et agrémentez de saumon fumé, de ciboulette et de baies roses.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

