

Flans à la normande



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Des petits flans à la normande très simples à réaliser et au bon goût prononcé de camembert, adouci par la finesse de la pomme (source : une recette extraite de mon livre sur les recettes Normandes).

Recette proposée par : Blog **CUISINETTE**

Ingrédients

- 2 pommes
- 1 camembert
- chapelure
- 4 oeufs
- 1 noisette de beurre
- 25 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- sel, poivre

Préparation

- 1 Dans un récipient, battez les oeufs entiers en omelette. Incorporez la crème, puis le lait et le curry.
- 2 Préchauffez le four à 180°C.
- 3 Découpez le camembert en petits cubes. Incorporez-le à la préparation à base de crème, puis ajoutez les pommes pelées et coupées en petits dés. Mélangez l'ensemble, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, puis répartissez la préparation dans des petits ramequins préalablement beurrés. Saupoudrez de chapelure.
- 4 Enfournez pour 20 minutes de cuisson au bain-marie. À la sortie du four, laissez tiédir et dégustez. C'est excellent !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

