

## Petits flans aux poireaux et truite fumée



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Une petite entrée simple et délicieuse.*

### Ingrédients

- 200 g de truite fumée
- 2 blancs de poireau
- 1 échalote
- 2 oeufs
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de gruyère
- quelques brins de ciboulette
- sel
- poivre blanc

### Préparation

- 1 Coupez les blancs de poireau en fines rondelles et émincez finement l'échalote.
- 2 Faites étuver doucement les poireaux et l'échalote dans une poêle avec un peu d'huile sans les laisser colorer pendant une dizaine de minutes.
- 3 Coupez la truite fumée en minis-dés.
- 4 Battez les œufs avec la crème fraîche.
- 5 Ajoutez la crème fraîche et la ciboulette hachée aux œufs, le gruyère, salez (très peu, à cause du poisson fumé et du gruyère), poivrez.
- 6 Mélangez tous les ingrédients, et répartissez cette préparation dans des petits ramequins bien beurrés.
- 7 Mettez au four préchauffé à 180°C (th.6) pendant 25 minutes environ.

Proposé par

**chantal**

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages..... et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

