

## FLAN DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 6 personnes  
6 muffins taille moyenne

500 g de pommes de terre  
3 Œufs  
500 g de champignons  
1 échalote  
Persil  
Huile d'olive-sel-poivre  
Muscade



### Préparation :

Préchauffer le four à 180° T 6  
Peler les pommes de terre, les couper en morceaux et les faire cuire à la vapeur  
Lorsqu'elles sont tendres les réduire en purée et assaisonner  
Séparer les blancs des jaunes d'œuf  
Ajouter les jaunes à la purée, réserver  
Couper les champignons en lamelles  
Peler et émincer l'échalote  
Faire revenir une dizaine de minutes dans l'huile d'olive, l'échalote et les champignons  
Ajouter ¼ des champignons à la purée et bien mélanger  
Monter les blancs en neige ferme et incorporer délicatement ces derniers à la préparation  
purée champignons  
Répartir le mélange dans 6 moules à muffins  
Placer les moules au bain marie et enfourner pour 20 à 30 minutes (selon four)  
Démouler les flans sur l'assiette et les entourer des champignons poêlés chauds restants ;  
ciseler le persil sur le dessus

Peut se déguster avec une salade ou en accompagnement d'un autre plat

