

Iucullus succullus



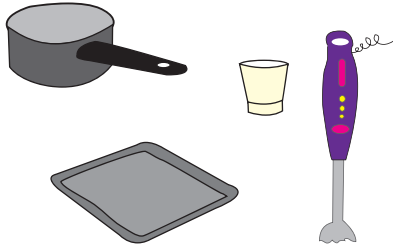
FLAN DE PETITS POIS ET CHIPS DE COPPA

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 35 minutes
Réfrigération : 1 h
(Pour 6 personnes)



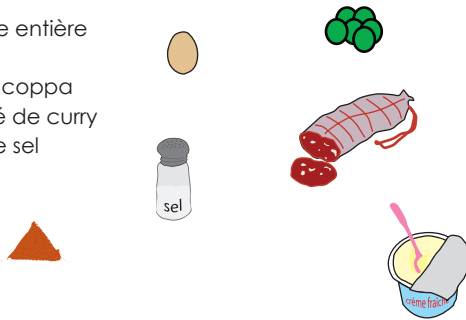
Les ustensiles :

- 6 ramequins
- 1 casserole
- 1 mixeur
- 1 plaque de cuisson
- Papier sulfurisé



Les ingrédients :

- 300 g de petits pois (surgelés ou en boîte selon tes préférences)
- 25 cl de crème entière
- 3 œufs
- 6 tranches de coppa
- 1 cuiller à café de curry
- une pincée de sel



Beurre tes 6 ramequins, réserve-les dans ton frigo le temps de la préparation et préchauffe ton four à 160°C.

Au dressage, tu peux émietter une chips de coppa par flan ou simplement la placer sur le dessus.

Ébouillante tes petits pois dans une casserole d'eau salée, puis rafraîchis-les sous de l'eau froide en les égouttant bien dans ton évier. Tu peux aussi prendre des petits pois en boîte. Dans ton mixeur, mixe les petits pois, la crème, les œufs, le sel et le curry.

Verse ta préparation dans tes 6 ramequins bien frais et fais-les cuire au bain-marie durant 30 minutes. Laisse-les refroidir 1 h au frigo avant de les démouler.

Pendant ce temps, étale du papier sulfurisé sur ta plaque de cuisson puis mets-y tes tranches de coppa. À la fin de la cuisson de tes flans, passe tes coppa 8 minutes au four. Puis laisse tes chips refroidir.