

FLAN D'ASPERGES VERTES OU BLANCHES

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

1,2 kg de grosses asperges vertes ou blanches

4 pommes de terre

4 œufs

30 cl de crème liquide

ciboulette hachée

30 g de beurre

sel, poivre



Pour la sauce :

20 cl de vin blanc

2 échalotes hachées

25 cl de crème liquide

1 citron vert

1 botte de ciboulette

sel, poivre

Préparation : 30 minutes

Faites chauffer une marmite d'eau salée

Epluchez et coupez les pommes de terre en petits morceaux

Epluchez, lavez les asperges et coupez 5 cm de têtes

Faites cuire les tiges d'asperges et les rondelles de pommes de terre pendant environ 20 min

Egouttez dans une passoire

Coupez la moitié des tiges d'asperges en tronçons et mixez-les avec la ciboulette hachée très finement. Ajoutez à cette purée les œufs et la crème, salez, poivrez et mixez de nouveau

Préchauffez le four à 180 °C

Versez un peu d'eau dans la lèchefrite du four et beurrez un moule en couronne. Garnissez le moule de tiges d'asperges entières et de rondelles de pommes de terre puis recouvrez de purée d'asperges

Posez le moule dans le bain marie puis dans la lèchefrite et enfournez pendant 30 minutes

Préparez la sauce. Mettez les échalotes hachées dans le vin blanc et à feu doux, faites réduire de moitié. Hors du feu, fouettez la crème fraîche, le jus de citron vert, la seconde botte de ciboulette hachée (gardez-en un peu pour la décoration), le sel et le poivre

Une fois le flan cuit, vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau qui doit ressortir sèche. Sortez-le du four et laissez-le dans le bain marie encore 15 minutes avant de démouler

Servez le flan nappé de sauce. Décorez avec les pointes d'asperges et les brins de ciboulettes