

Flan d'asperges vertes

*La saison des asperges est arrivée ! Cette recette est réalisée avec des asperges vertes ...
Un vrai régal pour les papilles !*

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

Pour le flan

- 1,2 kg de grosses asperges vertes
- 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 Cuisson : 20 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 min.

Préparez la sauce. Mettez les échalotes hachées dans le vin blanc et à feu doux, faites réduire de moitié. Hors du feu, en fouettant, ajoutez 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.

Mélangez bien. 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 min avant de démouler.

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