

////////////////////////////////////

PETITS FLANS A L'ABONDANCE

////////////////////////////////////



100g d'Abondance

¼ de litre de lait

Noix de muscade en poudre

1 œuf entier et 1 jaune d'œuf

Noix hachée et cerneaux pour la décoration

Mélanger le lait, les œufs, la noix hachée et la noix de muscade.

Couper le fromage Abondance en dés (ou le râper) et l'ajouter au mélange.

Verser le tout dans des moules et faire cuire pendant 10 min à 180°C.

A la sortie du four, démouler et décorer chaque flan avec un cerneau de noix.

