

## Flan aux champignons

**Nombre de personnes : 6**

**Temps de préparation : 20mn**

**Temps de cuisson : 45mn**

### **Ingrédients :**

**500g de champignons de Paris ou tout autre variété**

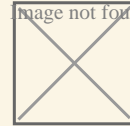
**4 œufs**

**Huile d'olive ou beurre**

**40 cl de crème fraîche épaisse**

**2 c. à soupe de Moutarde aux Cèpes Domaine des Terres Rouges**

Image not found or type unknown



### **Étapes :**

**Faire suer les champignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive ou de beurre pour qu'ils rendent bien leur eau, environ 15 min.**

**Battre les œufs avec la crème et la moutarde.**

**Préchauffer le four à 180° (th. 6). Beurrer ou huiler 6 ramequins, déposer les champignons, verser la crème dessus.**

**Mettre les ramequins au four dans un bain-marie 30 min.**

**Servir dès la sortie du four.**