Flan aux champignons

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 45mn

Image not found or type unknown

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

Etapes :

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.