



4 personnes



15 min



40 min

Flan de potiron

Eplucher la tranche de potiron et la découper en cubes. Précuire 10 minutes au four à micro-ondes.

Placer le potiron cuit dans le bol du mixeur, ajouter les oeufs, la crème, la muscade, le persil et le zeste de clémentine. Saler, poivrer. Mixer. Verser la préparation dans des ramequins préalablement beurrés allant au four. Cuire au bain marie à mi-hauteur dans le four pendant 40 minutes à 150°C.

Potiron : 1 belle tranche

Clémentine : 1 zeste

Crème fraîche épaisse : 2 cs

Oeufs : 2

Sel

Poivre

Persil

Muscade