



# Flan aux asperges



4 personnes



1 heure

## Ingredients

- 4 œufs
- 250 g de crème fraîche ou végétale
- 3 asperges blanches
- 3 asperges vertes
- Sel et poivre

## Etapes

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites cuire les asperges à la vapeur quelques minutes pour les blanchir puis les presser pour en extraire toute l'eau.
3. Dans un mixer mélangez les asperges blanches, les œufs entiers, la crème fraîche le sel et le poivre. Mixer 30 secondes jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
4. Beurrez un moule à cake, et y verser la préparation.
5. Déposez les asperges vertes sur le dessus.
6. Enfournez au bain-marie et faire cuire pendant 40 minutes environ
7. Dégustez avec une bonne salade !

