

Petits Flans à l'Ail Et son Coulis De Tomates

4 personnes



- 1 tête d'ail (*préférence ail violet au goût plus prononcé*)
- 1/2 litre de crème fraîche entière liquide
- 4 œufs
- sauce tomate
- feuille de basilic
- noix de beurre
- sel, poivre

25 min - Cuisson : 40 min

1. Séparez les gousses d'ail et faites-les tremper 10 min dans de l'eau tiède.
2. Égouttez les gousses, épluchez-les et enlevez le germe. Coupez les gousses en deux.
3. Versez la crème dans la casserole et ajoutez l'ail. Portez à ébullition et laissez cuire 10 min à petits bouillons. Puis mixez le tout avec un mixeur plongeant.
4. Cassez les œufs et battez-les en omelette. Incorporez-les dans la crème à l'ail et remuez. Salez et poivrez.
5. Beurrez les ramequins et versez la préparation dans les ramequins. Faites cuire au bain-marie dans le four à 180° pendant 40 min.
6. Avant la fin de la cuisson, lavez le basilic et réchauffez la sauce tomate, ou faites-là à partir de tomates fraîches selon la saison
7. Démoulez chaque flan dans une assiette. Versez la sauce tomate autour et décorez avec le basilic.

Vous pouvez ajouter une petite salade verte pour l'accompagnement.