

Delicieux

Flan de poulet

Recette  
espagnole

2 "poitrines" de poulet (ou restes de poulet)

4 oeufs

1/2 l. lait

Noix muscade

Four préchauffé

180°

Durée de cuisson

environ 35 à 40 min

Griller les filets de poulet salés et arroser d'huile - hacher finement la chair.

Battre les oeufs et les mélanger avec le lait bouillant et le poulet haché. Assaisonner avec sel, poivre et noix muscade

Beurrer un moule à flan et y verser le mélange.

Mettre à cuire au bain-marie dans le four préchauffé à température moyenne 180°

Une fois démoulé, servir avec une sauce crème - éventuellement un peu

Très bon également avec une sauce tomate de râpé.

T. S. V. P

On peut faire cuire dans des moules  
individuels (ramequins) beurrés et au  
bain-marie, à 180°, environ 40 min.

Four électrique

180°

Four à gaz

environ 3 à 40 min

Après la cuisson, les moules sont  
beurrés et saupoudrés de sucre.

Après la cuisson, les moules sont  
beurrés et saupoudrés de sucre.

Après la cuisson, les moules sont  
beurrés et saupoudrés de sucre.

Après la cuisson, les moules sont  
beurrés et saupoudrés de sucre.

Après la cuisson, les moules sont  
beurrés et saupoudrés de sucre.

Après la cuisson, les moules sont  
beurrés et saupoudrés de sucre.

T. S. V. P.