



### Flans petits pois et chèvre

Pour 18 minis flans :

- 20 cL de crème liquide, légère possible
- 2 oeufs
- 1/2 càc de sel
- poivre du moulin
- 6 feuilles de basilic frais finement émincées (*j'ai utilisé du basilic émincé surgelé*)
- 1 petite gousse d'ail
- 1 càc de paprika
- 20 g d'emmental râpée (*Comté oblige en Franche-Comté ;)*)
- 100 g de petits pois en conserve bien égouttés (*il m'en a fallu bien plus, une boîte de 240 g !*)
- chèvre frais (*j'ai utilisé un reste de bûche de chèvre*)

Dans un saladier, verser la crème, les oeufs, quelques tours de poivre du moulin, le sel et la cuillère de paprika. Mélanger au fouet à main. Ajouter le basilic frais finement émincé, la petite gousse d'ail écrasée et l'emmental râpé.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans les empreintes d'un moule en silicone à minis muffins, verser 1 càc de petits pois, ajouter au centre une noisette de chèvre et recouvrir d'une nouvelle cuillère de petits pois. Remplir avec l'appareil à flan jusqu'au ras bord.

Cuire 25 min.

Laisser tiédir avant de démouler et déguster tiède ou entièrement refroidi.