

Mini-flans au poivron et fines herbes

Pour 27 mini-tartelettes (le nombre peut varier en fonction de la taille de vos empreintes):

- 1/4 (ou 1/2 selon la taille) de poivron rouge pelé
- 1/2 botte de ciboulette
- 3 brins de persil
- 3 branches d'estragon
- 25 ml d'huile d'olive
- 50 g de farine
- 150 ml de lait
- 1 oeuf
- 25 g de parmesan râpé
- 1 bonne pincée de paprika (ici paprika fumé [Sur les Quais](#))
- sel, poivre 5 baies



Préchauffer le four à 200° (chaleur tournante).

Hacher finement le poivron et les fines herbes (idéalement avec le [TurboTup](#), mais un mini-hachoir ou un bon couteau feront aussi l'affaire).

Mélanger dans un saladier le reste des ingrédients et assaisonner. Ajouter le hachis précédent et mélanger de nouveau.

Placer vos moules à mini-tartelettes sur une [plaque perforée](#) et remplir les empreintes.

Enfourner et laisser cuire 20 min. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Déguster les mini-flans tièdes ou froids.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>