

FLAN AUX ASPERGES VERTES ET AU GORGONZOLA



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 mn (5 + 20)

Pour 6 cercles de 6,5 cm de diamètre:

Les queues de 600 g d'asperges vertes

150 g de ricotta

150 g de gorgonzola

2 œufs

Sel et poivre

Une vinaigrette faite avec huile d'olive, ras el hanout et café

6 cuillerées à soupe de kiko réduit en poudre

Un peu de beurre pour les cercles

Laver et parer les asperges, les éplucher si nécessaire. Couper les têtes à 10 cm.

Les cuire dans de l'eau bouillante salée, 5 mn à peine pour les têtes et poursuivre la cuisson des queues jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.

Les passer sous l'eau glacée et les réserver sur un linge.

Préchauffer le four à 150°.

Réunir la ricotta, le gorgonzola coupé en cubes, les œufs et les queues d'asperges refroidies et détaillées en morceaux. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Vérifier l'assaisonnement et verser cet appareil dans les cercles beurrés et enfourner pendant une vingtaine de minutes.

Laisser tiédir et démouler en les laissant glisser doucement sur l'assiette. Saupoudrer les flans du kiko mixé.

Emincer quelques asperges très finement et les assaisonner avec une vinaigrette un peu exotique.