

## Flan minute au roquefort



**Ingrédients** : 100 g de farine, 3 oeuf, 1/2 litre de lait, 1 pincée de sel et de poivre, 100 g de roquefort émietté, 100 g de lardons fumés, 50 g de gruyère

Faire préchauffer le four Th 6 (180°C)

Mélanger la farine, les oeufs, le lait, le sel et le poivre. Ajouter le roquefort, les lardons, le gruyère râpé et mélanger bien.

Verser dans des moules silicones, et enfourner pendant 20 à 25 minutes.

On peut les servir en petites bouchées pour l'apéro, en petite entrée en muffins, ou encore en plat principal avec une salade verte.