

# Flans au potiron

## Entrée



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 176.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 10.458

## Les ingrédients

- 1.4 kg Potiron
- 20.0 cl lait demi écrémé
- 50.0 gr Farine de blé
- 70.0 gr Beurre
- 4.0 u Jaune d'oeuf
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 cc Cannelle
- 1.0 p Quatre-Epices

## Préparation des légumes

Épluchez le potiron. Coupez le potiron en morceaux, faites-le cuire 10 mn à la cocotte minute. Égouttez-le, écrasez-le.

Préchauffer le four à 180°C (Th 6)

## Préparation des flans

Dans un saladier, incorporez la farine, le sel et poivre, les quatre épices et la cannelle à la purée de potiron. Puis, ajoutez les oeufs battus.

## Cuisson

Faites cuire le tout dans des moules individuels beurrés pendant 35 minutes à four doux. Démoulez.

**Présentation**

A proposer en entrée avec une salade de mâche.