

FLAN D'ENDIVES AU MAGRET DE CANARD FUME

Recette d'Eliane B.

6 pers.

Préparation 40 mn

1 Kg d'endives

100 g de magret fumé

125 g de ricotta

3 œufs

Sel – poivre

1 pincée de muscade râpée

15 cl crème fraîche

35 g beurre ou huile olive

1 c à spe miel

1 échalote

Pour la présentation : cerneaux de noix – feuilles d'endives – 12 tr de magrets de canard fumé

Nettoyer les endives et les émincer

Peler et émincer l'échalote, la faire revenir dans l'huile et ajouter les endives

Saler – poivrer

Laisser cuire 25 à 30 mn, les endives doivent être tendres et légèrement colorées, il ne doit plus rester de liquide en fin de cuisson

Laisser tiédir

Retirer le gras des tranches de magret et les couper en petites lamelles

Fouetter les œufs avec le miel, la muscade, la ricotta et la crème liquide

Ajouter l'émincé d'endives et le magret

Faire cuire dans 6 moules ou ramequins légèrement beurrés

Four Th 180° - 35 mn

Laisser tiédir avant de démouler

Servir sur assiette, décorer de feuilles d'endive, de tranches de magret et de cerneaux de noix