

Flans de petits pois au lard croustillant



Préparation : 35 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de petits pois frais à écosser (soit 400 g environ écosés)

2 gros oeufs

20 cl de crème fraîche épaisse

2 c à s de mascarpone

4 fines tranches de lard fumé

4 brins de menthe fraîche

4 c à s d'huile d'olive

2 c à s de jus de citron

Sel et poivre du moulin

Écosser les petits pois et les cuire à l'eau bouillante salée 12 à 15 mn suivant leur grosseur. Les égoutter et en réserver 100 g pour la finition de l'assiette. Réduire le reste en fine purée, lui ajouter les oeufs, la crème fraîche, sel et poivre. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène. Répartir la préparation dans des ramequins beurrés et enfourner à 180° pendant 25 mn environ.

Tapisser une plaque à four de papier sulfurisé. Mettre les tranches de lard fumé dessus et recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé et d'une autre plaque pour éviter que les tranches de lard ne se déforment à la cuisson. Faire cuire à 180° en vérifiant de temps en temps la cuisson, les tranches de lard doivent être dorées et croustillantes.

Effeuille la menthe, en réserver pour la décoration et ciseler les autres feuilles (je n'ai mis que 8 feuilles de menthe ayant une menthe très parfumée je ne voulais pas qu'elle masque le parfum des petits pois). Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron, sel, poivre et la menthe ciselée.

Sortir les flans du four, les démouler et les disposer sur les assiettes avec les petit pois réservés. Décorer d'une cuillère de mascarpone et d'une tranche de lard fumé grillée. Accompagner de la vinaigrette. On peut déguster ces flans chauds ou froids.

Vin conseillé : un Côtes-de-Gascogne blanc sec

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>