

Flan aux endives caramélisées et aux noix

Ingrédients

- 2 endives
- 3 cuill. à soupe de noix
- 2 à 3 cuill. à soupe de sucre roux
- 20 g de beurre + pour les moules
- 2 oeufs entiers + 2 jaunes
- 25 cl de crème liquide (allégée ou non)
- Sel / poivre



Les étapes

- ***Coupez les endives en 4 dans le sens de la longueur,***
- ***Hachez grossièrement les noix.***
- ***Faites chauffer une poêle avec le beurre sans qu'il ne colore, ajoutez les lamelles d'endives, couvrez et laissez cuire 10 à 15 mn à feu très doux***
- ***Une fois que les endives sont cuites et bien tendre, saupoudrez-les de sucre roux, augmentez légèrement le feu et laissez caraméliser tout en mélangeant.***
- ***Préchauffez le four th.5/6 à 160° .***
- ***Dans un saladier, mélangez les 2 œufs et les jaunes d'œufs avec la crème liquide, salez et poivrez.***
- ***Beurrez les moules de votre choix, versez votre préparation œufs-crème jusqu'à mi-hauteur, rajoutez des lamelles d'endives, saupoudrez avec les noix concassées. Rajouter un peu de mélange crème- œufs dessus, sans dépassez les 2/3 de vos moules.***
- ***Enfournez pour 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que vos flans aux endives caramélisées et aux noix soit fermes et bien dorés.***
- ***Sortez du four et servez sans attendre,***

Sources : <http://delicieusement-votre.blogspot.com/2014/01/flan-aux-endives-caramelisees-et-aux.html>