FLAN AU SURIMI ET PAILETTES D’ALGUES

Ingrédients :

6 œufs
30 cl de crème fraîche
1 petite boîte de concentré de tomate
1 cs de paprika
400 g de surimi râpé
75 g d'emmenthal râpé
4 cs d'algues en paillettes

Préparation :

Préchauffer le four à 160 °C.
Battre les œufs et incorporer la crème, le concentré de tomate, sel et poivre. Bien mélanger.
Ajouter le surimi, les algues et le fromage râpé. Bien mélanger.
Beurrer un moule à cake, le chemiser avec du papier sulfurisé et beurrer à nouveau avant d'y déposer la préparation.

Cuisson :

Cuire au bain-marie pendant environ 45 min.
Vérifier la cuisson en plongeant un couteau dans le flan : il doit ressortir sans coller et chaud.
A servir tiède ou froid.

Recette « Le plongeur gourmand », CIBPL Lorient : page11
Proposée par Brigitte.G
Troc-recettes de Pleudaniel : 22/11/19