



Flan de Munster Dentelle de Parmesan



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

160 g de munster fermier

2 oeufs

1 jaune d'oeuf

20 cl de crème liquide

dentelles:

25 g de beurre en pommade

25 g de farine

25 g de blanc d'oeuf

100 g de Parmesan

100 g de mesclun

vinaigrette (huile d'olive/citron)

sel, poivre, carvi, cumin

Dans un cul de poule, travailler le beurre en pommade. Mélanger avec la farine puis le blanc d'oeuf, laisser reposer 2 h au minimum.

Sur une plaque à pâtisserie beurrée, étaler une noix d'appareil, ajouter dessus du parmesan râpé, quelques graines de Carvi, poivrer. Cuire au four 220°C jusqu'à coloration. Refroidir les dentelles de parmesan sur grille.

Passer au mixer les oeufs, la crème; ajouter le munster en morceaux et une de pointe de carvi; saler & poivrer.

Beurrer les moules, verser l'appareil et cuire au four au bain-marie à 200°C pendant 20 à 25 mn.

Préparer une petite réduction de crème carvi/cumin, saler & poivrer.