

Flans de Brie au Paprika

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- BRIE	200 g
- BEURRE DE CUISSON	30 g
- OEUF(S)	4
- LAIT	25 cl
- CREME FRAICHE	25 cl
- CIBOULETTE	
- PAPRIKA	
- POIVRE	

Recette:

- Otez la croûte du Brie et détaillez-le en dés. Répartissez-les dans les 4 ramequins beurrés au pinceau.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Battez les œufs au fouet avec le lait et la crème. Ajoutez un peu de ciboulette finement hachée. Assaisonnez de paprika et de poivre.
- Répartissez ce mélange dans les 4 ramequins, saupoudrez de paprika sur le sommet et enfournez pendant 17 - 20 minutes.
- Servez sans attendre.

