



Les flans au mont d'or et blanc sec

- . 200 g de mont d'or
- . 1 œuf
- . 3 jaunes d'œufs
- . 15 cl de vin blanc sec
- . 25 cl de crème
- . Sel, poivre

- ◆ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5) avec l'eau du bain-marie.
- ◆ Dans une casserole, portez le vin à ébullition pour que l'alcool s'évapore, ajoutez la crème, mélangez au fouet et portez de nouveau à ébullition.
- ◆ Dans un saladier, battez légèrement les œufs ; incorporez le cœur de mont d'or (sans la croûte) coupé en morceaux.
- ◆ Versez la crème chaude sur le mélange œufs-fromage tout en remuant ; salez et poivrez. Répartissez dans les ramequins.
- ◆ Enfourez et laissez cuire au bain-marie pendant 50 minutes. Servez tiède.

