

FLAN D'ASPERGES SAUCE MALTAISE

Pour 4 personnes :

- 370g d'asperges vertes fraîches ou en bocaux
- 4 œufs
- 20cl de crème fraîche
- 20g de beurre
- Sel et poivre

Pour la sauce :

- 150g de beurre
- 1 orange
- 2 jaunes d'œufs
- Sel et poivre blanc



Faire cuire les asperges les égoutter. Coupez les pointes à 4cm et réservez les. Détaillez les tiges en tronçons et mixez-les avec la crème et les œufs. Salez et poivrez.

Répartissez cette préparation dans 4 ramequins beurrés. Faites cuire pendant 20mn au bain-marie dans le four préchauffé sur th.6/7(200°)

Entre-temps, prélevez-le zeste de l'orange. Taillez-le en fines lanières. Ebouillantez-les pendant 2mn et égouttez-les.

Dans une casserole au bain-marie, fouettez les jaunes d'œufs avec le jus de l'orange jusqu'à ce qu'ils soient crémeux.

Incorporez, hors du feu en fouettant le beurre en parcelles, puis ajoutez les zestes. Salez et poivrez.

Démoulez les flans, entourez-les des pointes d'asperges

Servez avec la sauce.