

**POUR 4 PERSONNES**  
**400 g champignons de Paris**  
**4 œufs**  
**4 Cuillères à soupe de parmesan râpé**  
**1 Cuillère à soupe féculé de maïs**  
**15 cl de lait**  
**15 cl de crème liquide**  
**Muscade, sel et poivre**  
**Huile d'olives**

Chauffe le four à 180°. Poêle 400 g de champignons taillés en quartiers dans une c. à s. d'huile d'olive sur feu vif jusqu'à complète évaporation de l'eau .

Assaisonne-les d'une pincée de sel et réserve-les.

Bat 2œufs entiers dans une jatte avec 2 jaunes, 4 c. à s. de parmesan râpé, 1c. à s. de féculé de maïs, verse 15 cl de lait, 15 cl de crème liquide, assaisonne de sel, poivre et muscade fraîchement râpée.

Dépose les champignons dans 4 ramequins beurrés et recouvre-les de la préparation aux œufs .

Fait cuire 20 à 25 minutes au four jusqu'à ce que les flancs soient dorés, servir chaud.



# Flans de champignons au parmesan