LE BIAU JARDIN
BIO & LOCAL
SOCIAL & SOLIDAIRE

Flans Céleri Rave et Parmesan

POUR 6 MINI FLANS (MOULES À MUFFINS)

- 1/2 boule de céleri rave (600g)
- 3 oeufs
- 4cl de crème
- Parmesan râpé
- Sel, muscade

---

1. Peler et rincer le céleri-rave.
2. Le couper en morceaux et le cuire environ 30 minutes dans un cuit-vapeur.
3. En faire une purée.
4. Ajouter le parmesan, les œufs, la crème fraîche, la muscade et le sel.
5. Remplir les moules à muffins.
6. Cuire à four chaud thermostat 200°C, environ 30 minutes.

D'autres recettes sur : https://www.lebiaujardin.org/recettes

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :
communication@lebiaujardin.org