

## **Flan au Thon & Tomates**

**Ingrédients :      Pour 4 personnes**

- 75 ml de lait
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 35 g de farine
- 120 g de thon en boîte
- 50 g de parmesan
- Une dizaine de tomates cerise
- Sel, poivre
- Une pincée de noix de muscade
- 10 g de beurre (pour le moule)



**Préparation :**

- Mélanger le lait et l'œuf, ajouter la crème liquide. Saler et poivrer.
- Ajouter la farine, la noix de muscade et le parmesan, bien mélanger.
- Egoutter le thon et l'émietter, ajouter à la préparation.
- Couper les tomates cerise en 4 et les ajouter à la préparation. Mélanger le tout.
- Beurrer les moules et verser la préparation jusqu'au bord.
- Enfourner pour 15 minutes à 200°.

**Notas :**

Avec ces quantités, possibilité de faire une douzaine de petits flans dans un moule à financier.

La recette peut être faite dans des moules à mini cakes.