



Flans de petits pois au curry



300g de petits pois, 3 œufs, 25cl de crème fleurette, 1cc de sucre, 1cc de curry, sel.

Beurrer 6 ramequins, les entreposer au frais.

Préchauffer le four à 200°.

Ebouillanter les petits pois à l'eau salée, les rafraîchir, les égoutter, les mixer puis ajouter la crème, les œufs, sucre, sel et curry. Verser la préparation dans les ramequins, et cuire au bain-marie 30mn environ.

Laisser reposer qq. instants à la sortie du four, démouler et servir.

On peut les accompagner d'une sauce de base au curry, et de blancs de poulets pochés.