



Flan de macédoine et coulis de tomates épicé

Avec cette recette Bonduelle, il n'a jamais été aussi simple de réaliser de succulents flans de macédoine !



Facile



4 personnes



20 min



15 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 barquette de macédoine Bonduelle

2 œufs

10 cl de crème fraîche liquide

250 g de coulis de tomates

2 c. à c. de piment d'Espelette

Du sel et du poivre

Étape 1

Préchauffez le four à 200°C.

Étape 2

Dans un saladier, battez les œufs puis ajoutez la crème fraîche liquide. Salez et poivrez à votre convenance.

Étape 3

Ajoutez la macédoine Bonduelle et mélangez délicatement.

Étape 4

A l'aide d'une cuillère, versez la préparation dans des moules à muffins à ras bord.

Étape 5

Enfournez pour 20 minutes.

Étape 6

Pendant la cuisson des flans, préparez le coulis de tomates.

Étape 7

Dans un ramequin, mélangez le coulis de tomates, et le piment d'Espelette puis salez et poivrez à votre convenance.

Étape 8

Une fois sortis du four, laissez les flans refroidir. Servez-les ensuite avec le coulis de tomates épicé.