



**Enfin!**  
LE FROMAGER

## **Petits flans épinard, crevette et Bleu**

### **Ingrédients pour 2 personnes**

- 2 œufs
- 150 g de petites crevettes roses décortiquées
- 150 g d'épinards (en galets surgelés ou déjà cuits)
- 1 cuillère à café de crème fraîche
- Ciboulette ciselée
- Sel, poivre
- 60 g de fromage bleu
- 1 échalote
- 1 noix de beurre

### **Préparation**

Peler et émincer l'échalote. Dans une petite poêle, faire revenir dans le beurre l'échalote et les crevettes. (Dégeler les épinards à la poêle jusqu'à évaporation de l'eau).

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème, la ciboulette, le sel et le poivre. Ajouter les crevettes et les épinards.

Beurrer 2 petits ramequins et y verser la préparation. Eparpiller le Bleu dessus (Bleu d'Auvergne ou Fourme d'Ambert).

Faire cuire au bain-marie 30 minutes environ à four moyen.

Laisser tiédir puis démouler.

Servir tiède ou même froid avec du pain légèrement grillé.