

## Flans de concombre safranés

Safran quelques filaments à mettre à tremper dans quelques gouttes d'eau la veille ou le matin

Concombres 3 (900g)

Oignon haché 1

Œufs 2 entiers

Crème fleurette 200 ml

Mimolette râpée 100 g ou plutôt n'importe quel râpé, chèvre



Éplucher et épéiner, et couper en **petits** dés le concombre, le saler et le mettre à dégorger dans une passoire 20 mn.

Le rincer, l'égoutter et le sécher au Sopalín.

Tout mélanger.

Cuire 30 mn th 6/7 (200°) dans Flexipan à petits trous (ou dans n'importe quel moule en silicone) jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Si ce n'est pas doré, finir au gril 5 mn.

Servir froid en entrée ou pour accompagner un poisson.