

**Copyright à insérer pour utilisation du visuel :**

© 2017 – Texte et visuel : Chef Clément® pour Alfapac®- [www.chefclement.com](http://www.chefclement.com)

***Conditions de diffusion :***

*Diffusion unique sur le site* [*http://alfapac.eu/*](http://alfapac.eu/) *et sur la page Facebook* [*https://www.facebook.com/AlfapacFrance/*](https://www.facebook.com/AlfapacFrance/) */ Pour toute diffusion complémentaire, s’acquérir des droits auprès de Chef Clément (*[*contact@chefclement.com*](mailto:contact@chefclement.com)*) – Citer l’auteur à chaque diffusion.*

**Petits flans chèvre et chorizo**

Ingrédients :

* 75 g de fromage de chèvre
* 120 g de crème liquide entière
* 3 œufs entiers
* Une pincée de sel fin
* Poivre du moulin
* Une pincée de piment d’Espelette
* Une pincée de paprika en poudre
* 40 g de chorizo
* Une cuillère d’herbes de Provence

Durée de préparation : 20 minutes  
  
Temps de cuisson : 15 minutes  
  
Nombre : 7 petits flans

1/ Faire chauffer la crème puis rajouter le fromage de chèvre découpé en morceaux en gardant la croûte. Mélanger jusqu’à ce que l’ensemble soit fondu puis laisser tiédir.

2/ Fouetter les œufs en versant la préparation crème – chèvre. Mélanger et assaisonner de sel, poivre, paprika et piment. Goûter et rectifier l’assaisonnement.

3/ Retirer la peau du chorizo, découper 7 rondelles puis couper chaque rondelle en 4 cubes. Disposer les cubes de chorizo au fond de chaque moule à bouchée Alfapac.

4/ Verser l’appareil à flan dans chaque caissette en les remplissant aux ¾. Parsemer d’herbes de Provence puis enfourner 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.