

Petits flans d'asperges à la sauce maltaise

Pour 6 personnes :

- pour les flans : 1 kg d'asperges - 3 œufs entiers + 2 jaunes - 40 cl de crème liquide - une pincée de muscade - sel et poivre
- pour la sauce maltaise : 125 gr de beurre fin - 2 c. à soupe d'eau froide - 2 jaunes d'œufs - 1/2 orange maltaise non traitée - 1 c. à café de jus de citron - sel et poivre.

1/ Eplucher les asperges, les couper en 2 et les faire cuire à la vapeur 5 mns dans le panier de la cocotte minute. Egoutter.

2/ Préchauffer le four à 180° (th. 6).

3/ Mettre les asperges égouttées dans le robot avec les œufs (entiers + jaunes), la crème, sel, poivre et la pointe de muscade.

Bien mixer. Si nécessaire terminer au mixer plongeant pour que la texture soit lisse. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

4/ Mettre dans des ramequins, au bain marie bien chaud. Couvrez d'un papier d'aluminium. Faire cuire 20 à 25 mns. Vérifier la cuisson (les flans doivent être résistants, mais souples à la pression du doigt). Remettre au four si nécessaire **sans couvrir en surveillant la fin de cuisson.**

Préparation de la sauce :

* Clarifier le beurre en le faisant fondre doucement et écumer. Le transvaser dans un bol en évitant de verser le dépôt du fond.

* Laver l'orange, retirer le zeste et faites le blanchir 3 mns. Rafraîchir aussitôt et mettre en attente. Pressez l'orange.

* Mettre les jaunes d'œufs avec l'eau froide dans une casserole placée au bain marie frémissant.

* Fouetter aux fouets électriques jusqu'à ce que la préparation épaississe et double de volume.

* Dès que les traces du fouet restent visibles, retirer la casserole du bain marie et ajouter le beurre clarifié par petites quantités.

* Fouetter comme une mayonnaise.

* Ajouter sel, poivre, le citron et le jus d'orange.

Démouler les flans sur les assiettes de service.

Entourer de sauce et décorer avec les zestes d'orange.