

# LES RECETTES DES CHEFS

## FLAN DE BUTTERNUT, CRÈME DE CHAMPIGNONS

PAR **ARNAUD GAUTHIER**  
DU RESTAURANT **L'AUBERGE DE SAINT FIACRE À VEUIL**

### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 oignon
- 1 courge butternut
- 100g de maïzena
- 6 oeufs entiers
- champignons de Paris (ou autres à votre convenance)
- 2 échalotes
- 30cl de crème liquide entière
- Beurre, sel et poivre

Faire suer sans coloration l'oignon.

Ajouter le butternut épluché et coupé en gros dés, mouiller à hauteur avec de l'eau ou un bouillon de légumes, cuire et mixer avec le reste des ingrédients.

Mouler dans des ramequins.

Cuire au bain marie dans un four à 120°C durant 20 minutes.

Cuire les champignons au beurre, ajouter les échalotes émincées, puis la crème, porter le tout à ébullition puis mixer et assaisonner.

