Petits flans de mâche et ricotta, remoulade mâche betterave

INGRÉDIENTS

Pour les flans :

- 100 g de ricotta
- 100 g de mâche
- 50 g d'amandes en poudre
- 10 cl de crème liquide
- 2 œufs
- 1 c-à-s d'huile d'olive
- sel et poivre

Pour la rémoulade :

- 300 g de betterave crue
- 100 g de mâche
- 2 tiges de cébette ou cive
- 2 cuil. à soupe de fromage blanc à 0%
- 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuil. à soupe de jus de citron

Temps de préparation : 20mn
Temps de cuisson : 25mn
Temps total : 45mn

PRÉPARATION

Faites chauffer une grande poêle à sec, piquez la gousse d'ail épluchée contre le fond et les parois. Ajoutez l'huile d'olive, puis la mâche. Laissez cuire une petite minute.

Débarrassez la mâche dans un robot, ajoutez les amandes et mixez pour hachis plutôt grossier. Y ajouter les œufs, préalablement battus, avec la ricotta et la crème. Salez, poivrez.

Mélangez le tout et versez dans des moules à muffins huilés (sauf si vous utilisez une plaque en silicone). Enfournez pour 25 mn (T6 / 180°).

Pendant ce temps, préparez la rémoulade : Pelez les betteraves et râpez-les à la grosse grille. Dans un bol, mélangez le fromage blanc, la moutarde et le jus de citron.

Salez, poivrez et mélangez à nouveau. Mélangez la betterave râpée et la mâche avec la sauce au fromage blanc et les cébettes ciselées.

Attendez 10 mn avant de démouler les flans et servez avec la rémoulade de betterave et mâche.