



Flan de mœlle

Ingrédients : pour 40 flans de 4,5 cm de diamètre et 3 cm de hauteur

Mœlle désossée	500 g	SEL, POIVRE
Lait	400 ml	
Œufs	6	
Jaunes d'œuf	80 g	

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Mœlle	500 g	Dégorger dans de l'eau de vinaigre	–				
2	Mœlle Lait	500 g 400 ml	Insérer dans la cuve	 85°C	150 tr/min	5 min	Ouvert	
3	Œufs Jaunes d'œuf Sel Poivre	6 80 g – –	Ajouter	–	2500 tr/min	20 s	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4			Passer au chinois pour enlever les éventuels brisures d'os	–				
5			Mouler dans des flexipan et cuire au four vapeur à 85°C			15 min		



ASTUCE DU CHEF

Dégorgez la mœlle dans de l'eau vinaigrée afin de la blanchir au maximum et d'enlever le sang. Passez l'appareil au chinois afin d'enlever les petits os qui pourraient éventuellement rester dans l'appareil et également pour éviter les petites bulles d'air dans la préparation.

