

Flan di piselli

Ingredienti per 30 flan da 4,5 cm di diametro su 3 cm di altezza:

PISELLI CRUDI CONGELATI	220 GR	LATTE	60 GR
UOVA	4	SALE, PEPE	
FARINA	60 GR		
PANNA LIQUIDA	500 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Piselli Farina Latte Panna Uova Sale Pepe	220 gr 60 gr 60 gr 500 gr 4 – –	Inserire nella vasca	–	3500 giri/min	1 min 30	Chiuso	
2			Passare la preparazione al setaccio	–				Fase facoltativa
3			Versare negli stampi Cuocere in forno a vapore a 95°C			15 min		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete utilizzare diversi tipi di verdure per realizzare questi flan (broccoli, carote, mais,ecc.)