

Flan de pommes de terre au thym, coeur de foie gras

Quand les températures redescendent, on apprécie de se réchauffer avec un bon plat (et s'il est gourmand c'est encore mieux). Cette recette de flan de pommes de terre au thym et son cœur de foie gras est comment dire... Juste parfaite ! Elle mêle tous les bons ingrédients et les saveurs que l'on aime savourer à l'approche de l'hiver.

[Imprimer](#)

Flan de pommes de terre au thym, coeur de foie gras

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- - 400 g ou 2 packs d'[écrasé de pommes de terre au thym Toupargel](#)
- - 1 tranche de [foie gras de canard entier de 40 g Toupargel](#)
- - 2 [œufs](#)
- - 10 g de [beurre](#)

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

- - 3 pincées de sel
- - 3 tours de moulin à poivre
- - [Ciboulette coupée Toupargel](#)

Instructions

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Mettre l'écrasé de pommes de terre au thym Toupargel dans un contenant et le faire chauffer au micro-ondes 6 min.
3. Y ajouter le sel, le poivre, les œufs, la ciboulette Toupargel et le persil Toupargel.
4. Mélanger au fouet pour obtenir une purée lisse.
5. Découper la tranche de foie gras de canard entier Toupargel en 6 cubes.
6. Beurrer les ramequins avec au pinceau avec le beurre fondu.
7. Garnir la moitié des ramequins avec la purée.
8. Déposer un cube de foie gras au milieu et compléter avec le reste de la purée.
9. Lisser le dessus à l'aide d'une spatule au besoin.
10. Enfourner environ 15 minutes jusqu'à ce que le flan soit gonflé et ai pris une belle coloration.
11. Démouler et servir avec un mesclun.

Astuce du Chef : Ajoutez un mélange de champignons sylvestres dans votre purée pour une entrée encore plus festive.
