

au 180°

Flan fourmes et yaourt

3 fourmes en fines lamelles

3 œufs battus avec 100g de sucre jusqu'à mélange blanchâtre.

A partez 150g de yaourt ou fromage blanc + 50g de farine + 200ml de lait + 1 zeste de citron.
Bien mélanger.

Disposez les lamelles de fourmes dans un moule.
versez la préparation liquide cuise 30 à 35 minutes
jusqu'à ce que le flan soit doré - laissez refroidir
de dé mouler