

# *Mini-flans de purée, chou rouge et sauce orange*

## *Ingrédients :*

Les petits flans (pour en réaliser deux)

- 200 gr. de chou rouge
- 1 petite oignon
- ½ c. à soupe de sucre
- Vinaigre (10 cl.)
- Huile d'olive
- 500 gr. de pommes de terre
- 1 verre de lait
- ½ citron (zeste)
- 100 gr. beurre salé
- 1 poignée de parmesan râpé

Pour la sauce

- 1 oignon moyenne, 1 gousse d'ail
- 1 grande carotte ou deux moyennes (140 gr).
- 4 petites branches de romarin, 5 feuilles de sauge
- 1 petit citron non-traité + ½ demi-citron (Jus) pour la cuisson
- Vin blanc sec

## *Les étapes :*

- **Préparez une purée de pomme de terre assaisonné de beurre, parmesan et zeste de citron. Laissez Refroidir**
- **Ciselez le chou rouge très fin, mettez-le dans un saladier avec le sucre et aspergez-le avec un petit peu de vinaigre. Salez et mélangez.**
- **Dans une poêle, faites rissoler l'oignon finement haché, ajoutez le chou rouge et sa marinade, un verre d'eau, couvrez et porter à cuisson. Faites refroidir.**
- **Dans un petit moule à flans beurré, disposer les couches de chou rouge, puis de purée Réchauffez à bain mairie ou au micro-onde.**

**Coupez fin tous les ingrédients de la sauce ajoutez le jus de citron jus et laissez mariner 2 à 6 heures au frigo.**

**Faites rissoler cette marinade à feu vif, avec de l'huile d'olive. Flambez avec le vin blanc, ajoutez 1 verre d'eau et cuire 20mn jusqu'à évaporation. Mixez**

Sources : <https://www.savoirsetsaveurs.com/Recettes/Legumes-et-Vegetarien/mini-flans-de-puree-chou-rouge-et-sauce-orange.html>

