



Petits flans aux dattes et thé à la menthe

Ingrédients pour une dizaine de flans

- 250 gr de ricotta
- 5 cl d'eau de fleur d'oranger
- 65 g de sucre
- 3 oeufs
- 4 dattes

Pour le thé :

- 1l d'eau
- 3 càc de thé vert (gunpowder)
- 150 g de sucre (facultatif)
- 1 bouquet de menthe

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°C
2. Couper les dattes en lamelles
3. Dans le fond des moules, mettre quelques lamelles de dattes.
4. Dans un plat, verser la ricotta, la fleur d'oranger, le sucre, les œufs entiers et le reste des dattes
5. Bien mélanger et remplir aux deux tiers les moules.
6. Enfourner pendant une quinzaine de minutes.
Pour vérifier la cuisson, piquer avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche

Pour préparer le thé qui accompagnera le flan :

1. Rincer la théière avec de l'eau bouillante.

2. Mettre le thé vert dans la théière et ajouter un verre d'eau chaude.
A l'aide d'une cuillère, mélanger plusieurs fois et jeter l'eau (mais garder les feuilles de thé).
3. Ajouter la menthe préalablement lavée et 5 morceaux de sucre dans la théière. La remplir d'eau bouillante et laisser infuser 5 min
4. Démouler le cake et servir avec un thé à la menthe.