**Poussins à la crème de parmesan**



## Ingrédients / pour 4 personnes

* 1 [œuf](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955598-oeuf/)
* 3 jaunes d’[œufs](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955598-oeuf/)
* 2 cuillères à [soupe](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette-potage-soupe) de [parmesan](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955664-parmesan/) râpé
* 1 poche de Crème Épaisse Légère
* 5 cl de [lait](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956645-lait/)
* 1 [carotte](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1954990-carotte/)
* 1 [tomate cerise](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2419834-tomate-cerise/)
* 2 [olives](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955616-olive/) noires
* [Sel](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958548-sel/) et [poivre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956473-poivre/)
* Facultatif : gressins pour le service

## PRÉPARATION

## Préchauffer le four à 100 °C (th. 3). [Fouetter](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958023-fouetter-definition/) l’œuf avec les jaunes d’œufs, saler et poivrer. Ajouter le parmesan puis verser la Crème Épaisse Légère ainsi que le lait, bien mélanger. Verser la préparation dans des ramequins et enfourner 35 min.

##  Couper des lamelles de carottes ainsi que quelques rondelles pour former les pattes des poussins. Trancher la tomate cerise en deux, ôter les pépins et faire de petites lamelles pour représenter le bec des oisillons. Découper de petits morceaux d’olives noires pour les yeux.