



## Flan de carottes

**Nombre de personnes :** 6

**Temps de cuisson :** 40 minutes.

**Ingrédients :** 300 g de carottes après épluchage et détaillées en cube 2 œufs 65 g de fromage petit-suisse 25 g de fécule de pomme de terre 45 g de gruyère râpé Sel, poivre Persil haché Matière grasse pour les ramequins

**Etape 1 :** Faire cuire les carottes à l'eau bouillante salée et poivrée jusqu'au moment où les carottes s'écrasent facilement.

**Etape 2 :** Égoutter et réduire en purée.

**Etape 3 :** Fouetter les œufs avec le fromage blanc, la fécule, le gruyère et le persil.

**Etape 4 :** Mélanger le tout avec les carottes et vérifier l'assaisonnement.

**Etape 5 :** Graisser les ramequins, y verser l'appareil et cuire au bain-marie à 190°C pendant 35 à 40 minutes.

**Etape 6 :** Démouler tiède.