

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.