

FLAN DE CAROTTES

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 40 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

pour 6 personnes - environ 500 g après cuisson :

- 300 g de carottes après épluchage et détaillées en cube
- 2 oeufs
- 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

Descriptif:

- 1) faire cuire les carottes à l'eau bouillante salée et poivrée jusqu'au moment où les carottes s'écrasent facilement.
- 2) egouttez et réduire en purée.
- 3) fouetter les œufs avec le fromage blanc, la fécule, le gruyère et le persil.
- 4) mélanger le tout avec les carottes et vérifier l'assaisonnement.
- 5) graisser les ramequins, y verser l'appareil et cuire au bain-marie à 190°C pendant 35 à 40 minutes.
Démouler tiède

