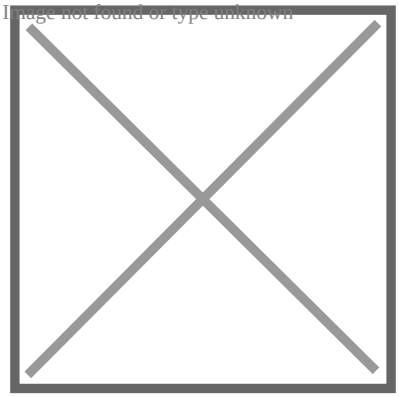


Flan de carottes

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.