FLAN AUX CAROTTES

INGRÉDIENTS

- 300 gr de carottes en cubes
- 2 œufs
- 65 gr de petits suisses
- 25 gr de maïzena
- 45 gr de gruyère râpé
- Sel et poivre
- Persil haché
- Beurre pour les ramequins.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Faire cuire à l'eau bouillante salée et poivrée les carottes pour en faire une purée.

Fouetter les œufs avec le fromage blanc, la fécule, le gruyère et le persil.

Mélanger le tout avec les carottes et vérifier l'assaisonnement.

Beurrer les ramequins y verser la préparation et mettre à cuire au four dans un bain marie à 190° pendant 35 à 40 minutes

Démouler tiède.

.