

Flan de carotte

Ingrédients pour 4 personnes

400g de carottes
2 œufs + 2 jaunes
20 cl de crème liquide
40 gr de gruyère râpé
10g de beurre
Muscade
Cumin moulu
Sel
Poivre



La recette

1/Peler les carottes, émincer les puis Les cuire 10 minutes dans l'eau bouillante avec un peu de sel Les égoutter quand la pointe du couteau s'y enfonce facilement.

2/Réduire les carottes en purée à l'aide d'un mixeur. Ajouter les épices, les œufs et les jaunes d'œufs puis la crème. Mixer de nouveau, puis incorporer les 40 gr de gruyère râpé.

3/ Beurrer des ramequins à soufflé, y répartir la purée de carottes et les poser dans un bain-marie d'eau chaude.

4/Cuire au four à 150 ° pendant 40 minutes.

5/Démouler les flans avant de les servir.

La bonne recette de guitoune