

FLAN DE CAROTTES

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 1 heure
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- **Carotte(s) nouvelles** : 1000 g
- **Beurre doux** : 60 g
- **Lait entier** : 20 cl
- **Crème liquide entière** : 10 cl
- **Oeuf(s)** : 5 pièce(s)
- **Sel fin** : 6 pincée(s)
- **Moulin à poivre** : 6 tour(s)
- **Gros sel** : 10 g

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (th. 7).
2. Gratter et rincer les carottes, puis les couper en grosses rondelles.
3. Les déposer dans une casserole, les recouvrir d'eau froide et saler (10 g de gros sel/litre). Couvrir et porter à ébullition, puis laisser cuire pendant environ 15 min (tester la cuisson avec la pointe d'un couteau).
4. Égoutter les carottes, puis les mixer avec le beurre coupé en petits morceaux.
5. Verser la préparation dans un saladier. Ajouter les œufs 1 à 1 tout en mélangeant au fouet, puis incorporer progressivement le lait et la crème. Rectifier ensuite l'assaisonnement en sel et en poivre.
6. Verser le mélange dans un moule préalablement beurré, puis enfourner à 200 °C (th. 7) pendant 25 à 30 min.

