



Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



Flan de carotte

> Préparation

- Eplucher les carottes. Les laver et les couper en morceaux.
- Mettre les carottes dans la casserole d'eau. Les faire bouillir 35 minutes. Les égoutter dans une passoire.
- Ecraser les carottes dans un saladier avec un presse-purée. Ajouter les œufs, la crème fraîche et le gruyère.
- Saler, poivrer et bien mélanger. Verser dans un plat à gratin et mettre au four à 180°C (th. 5) pendant 30 minutes.

Le truc en plus : Ajouter 3 pincées de poudre de noix de muscade pour parfumer le flan.

Ingrédients

- 4 carottes
- 3 œufs
- 3 cuill. à soupe de crème fraîche épaisse
- 120 g de gruyère râpé
- Sel et poivre