

Flan aux carottes



Ingrédients pour 3 ramequins :

- 300 g de carottes
- 1 cube de bouillon de légumes
- 20 cl de crème fraîche entière
- 3 oeufs
- herbes de provence
- poivre et sel
- un peu de beurre

Epluchez les carottes, coupez-les en rondelles et faites-les cuire dans de l'eau bouillante avec un cube de bouillon de volaille pendant 25 min.

Préchauffez le four à 180°C.

Une fois cuites, égouttez les carottes et réservez quelques rondelles. Mettez le reste dans le bol d'un mixeur. Ajoutez les oeufs, la crème, un peu d'herbes de provence, poivrez, salez. Mixez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Beurrez les ramequins et versez la préparation. Enfournez au bain-marie et faites cuire une vingtaine de minutes. Au sortir du four, déposez quelques rondelles de carottes et servez chaud.

Ce petit flan accompagne très bien le poisson.