

Flan de carotte en crumble de pain d'épice et noisette

Pour 6 flans de carotte

600g de carottes

3 œufs

2 cuil à soupe de crème épaisse

1/2 cuil à café de baies de poivre de kampfot écrasées

crumble

45g de pain d'épice

35g de chapelure

1/2 cuil à café de poudre de cannelle

30g de noisette

15g de poudre d'amande

35g de beurre mou

Préchauffez le four à 180°C

Epluchez les carottes puis coupez-les en rondelles et faites les cuire pendant 25 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante.

Egouttez les carottes cuites puis mixez-les avec les œufs et la crème, incorporez le poivre de kampfot écrasé et versez dans des moules à muffins ou dans des verrines. Enfourez à 180°C pendant 25 à 30 minutes. Laissez bien refroidir les flans avant de les démouler ou laissez les dans leurs verrines

Préparez le crumble: mixez grossièrement les noisettes.

Mélangez la chapelure avec la poudre d'amande, la poudre de cannelle et les noisettes mixées, ajoutez le beurre mou et malaxez le tout pour obtenir une pâte granuleuse qui s'effrite. Étalez la pâte à crumble sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourez à 200°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.

Coupez le pain d'épices en petits cubes et faites-les dorer à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

15 minutes avant de servir, répartissez le crumble sur les petits flans déposez quelque cubes de pain d'épices par dessus et réchauffez le tout au four (100°C pendant 10 minutes) ou au micro onde.