

## *Flan de carottes*

Pour 4 personnes:

### **Ingrédients:**

300g de carottes,  
150g de pomme de terre,  
3 œufs,  
20cl de lait (soit 1 verre),  
1 pincée de noix de muscade,  
50g de gruyère râpé,  
Sel et poivre.

### **Préparation:**

Préchauffer le four Th.5 (180°C).

Eplucher les carottes, les pommes de terre et les râper finement.

Dans un saladier, battre les œufs, ajouter le lait, le gruyère, la noix de muscade, salez et poivrez.

Ajoutez les carottes, mélangez.

Beurrez des ramequins, les remplir en tassant bien, répartissez le jus restant.

Enfournez et servir chaud.

Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec une pintade fermière à 8.95€ le kilo.

*Bon appétit !*