

Flan aux carottes et aux oignons



Quantité	5 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	30 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Flan aux carottes et aux oignons

- 500 g de carottes
- 500 g d'oignons
- 60 g de beurre
- 5 oeufs
- 70 g de farine
- 4 dl de lait
- 1 noix de muscade
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 2 brindilles de thym
- sel, poivre

Préparation

pour Flan aux carottes et aux oignons

- 1** Emincez les carottes et les oignons pelés et faites-les fondre séparément au beurre avec l'assaisonnement et le thym.
- 2** Battez les oeufs entiers avec la farine, le lait, le sel, le poivre et la crème fraîche.
- 3** Quand les carottes sont tendres, mélangez-les aux oignons et versez le tout dans un plat à gratin beurré ou des ramequins individuels.
- 4** Recouvrez du mélange aux oeufs et faites cuire environ 30 minutes à four moyen.