

[Imprimer](#)

## Flan aux carottes et aux oignons



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

### Ingédients

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.