**FLAN DE CAROTTES MIEL ET CHÈVRE**

**POUR 5 PERSONNES**

**INGREDIENTS**

-500 GR DE CAROTTES

-4 C à S DE MIEL

-1 PETIT CHÈVRE FRAIS

-1 C à S DE CRÈME FRAÎCHE

-3 ŒUFS

-SEL, POIVRE

1. Faire cuire les carottes dans l’eau bouillante salée, et préchauffer le four à 170°.
2. Mixer les œufs, le chèvre, la crème et le miel.
3. Égoutter les carottes et garder une le bouillon de cuisson.
4. Mixer les carottes et incorporer un peu de bouillon dans la partie 2 afin de faire monter un peu en température.
5. Incorporer la partie 2 à la partie 3 et rectifier l’assaisonnement à votre goût.
6. Beurrer un plat à four garnir le plat et cuire pendant 30 mnts à 170°.

Ps : En fonction des fours la durée peut varier.

 Vous pouvez aussi selon vos envies ajouter un peu de curry.

