

Flan de carottes

 Difficulté  Budget   55 minutes

LES INGRÉDIENTS

- 600 gr de carottes,
- 60 gr de beurre,
- 2 œufs battus,
- 50 gr de fromage râpé,
- 1 bouillon de légumes,
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse,
- 6 brins de ciboulette,
- 2 branches de persil,
- 2 branches de basilic,
- Poivre et sel du moulin.

LA RECETTE

- Préchauffez votre four à 180° (Thermostat 6).
- Épluchez les carottes avec [l'éplucheur horizontal](#) Kyocera.
- Taillez-les en lamelles, toujours avec [l'éplucheur horizontal](#) Kyocera.
- Faites revenir les lamelles de carottes dans 50 gr de beurre pendant 2 minutes puis ajoutez le bouillon de légumes et 10 cl d'eau.
- Faites cuire jusqu'à évaporation de l'eau.
- Beurrez votre moule avec le reste de beurre.
- Ciselez les brins de ciboulette, de persil et de basilic avec [le couteau Chef FUJI](#) Kyocera.
- Ajoutez du sel et du poivre que vous aurez préalablement moulu avec [le moulin à épices](#) Kyocera.
- Mélangez le tout en y ajoutant les lamelles de carottes.
- Versez le mélange dans votre moule et faites cuire pendant 35 minutes au bain marie.

Servez ce flan de carottes, parsemé d'herbes fraîches, chaud, tiède ou froid, avec un mesclun de jeunes pousses.

Accompagnez-le d'un vin rosé du Lubéron, à consommer avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 Éplucheur horizontal KYOCERA** doté d'une large surface de céramique pour éplucher avec précision et rapidité.



- ✓ **1 couteau Chef FUJI de Kyocera** à lame en céramique blanche de 17 cm précis et ultra tranchant



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique réglable et sa coque Bois, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

