



## les recettes de la semaine 10

# PETITS FLANS DE CAROTTES A LA MIMOLETTE

Préparation : 20 min  
Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 g de carottes
- 3 oeufs
- 1 pincée de noix de muscade
- coriandre fraîche ciselée
- 50 g de mimolette râpée
- beurre
- sel, poivre

Préparation :

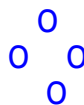
Peler et mettre les carottes à cuire dans l'eau bouillante salée pendant 30 min environ.  
Les égoutter, les détailler en morceaux, puis les réduire en purée à l'aide d'un presse-purée.

Préchauffer votre four à 150°C (thermostat 5).

Dans un saladier, battre les oeufs avec la noix de muscade, la coriandre fraîche hachée et le râpé de mimolette. Saler, poivrer.

Verser cette préparation sur la purée de carottes et bien mélanger le tout. Rectifier l'assaisonnement.  
Verser le mélange dans des ramequins beurrés puis enfourner à four chaud pendant 30 min.

A la sortie du four, les laisser un peu refroidir, puis les servir démoulés à l'assiette.



# TARTE AU FLAN ET AUX POMMES

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte feuilletée
- 4 à 6 pommes selon grosseur
- 2 oeufs
- 2 dl de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Etendre la pâte, la disposer dans le plat à tarte légèrement huilé, pincer les bords.

Eplucher les pommes en gros quartiers, les inciser et les disposer sur la pâte sans les serrer.

Dans un bol, battre les oeufs, ajouter en fouettant le sucre et la crème fraîche.

Verser le mélange sur les pommes. Saupoudrer de sucre vanillé.

Cuire au four (thermostat 7/220°C) pendant 35 mn, en surveillant la coloration.

