

# Flan Carotte et Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
12 minutes



Cuisson  
45 minutes

## Ingédients

<b>Tost'O'Chèvre</b> <b>Soignon Professionnel</b>	.....	100 g
<b>Crème fraîche épaisse</b> <b>30% MG Grand Fermage</b>	.....	10 cl
<b>Carottes épluchées</b>	.....	300 g
<b>Œufs</b>	.....	3
<b>Curcuma</b>	.....	1 pincée
<b>Beurre</b>	.....	5 g
<b>Sel, poivre</b>		

## Les étapes de la recette

- Laver, éplucher et couper les carottes. Les cuire 15 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
- Égoutter les carottes et les mixer avec le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel.
- Dans un saladier, fouetter les œufs, ajouter la Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage, les épices et les carottes.
- Saler, poivrer et répartir la préparation dans des ramequins beurrés.
- Enfourner et cuire pendant 30 min à 125°C selon la grandeur.
- Attendre 5 min avant de les démouler.
- Servir tiède ou froid et déguster.

## Pour réaliser cette recette



Tost'O'Chèvre



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)