

# Flan de carottes

*Pour 1 cake*

*Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min*

## Ingrédients :

- 480g de carottes râpées ou mixées
- 4 œufs
- 1 yaourt nature de 125g
- 130g de crème de soja liquide
- 30g de gruyère râpé
- Basilic et persil
- Sel et poivre



*Ustensiles spécifiques : un saladier, un mixer, une spatule, un fouet, un moule à cake et une plaque aluminium perforée.*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Râper ou mixer les carottes.
- Dans un récipient, mélanger les œufs avec le yaourt et la crème de soja.
- Ajouter le basilic et le persil.
- Saler et poivrer.
- Terminer en ajoutant le gruyère.
- Dans le moule à cake, déposer les carottes et verser dessus l'appareil.
- Enfourner durant 35 min environ.

*Bon appétit !*