

les recettes d'Alice

Clafoutis à la carotte



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



40 minutes



facile

Ingrédients

900 gr de carottes
60 gr de beurre
30 cl crème
60 gr de farine
6 oeufs

4 brins de persil où coriandre
50 gr de sucre roux
1 c à c de graines de coriandre

Matériel nécessaire

4 moules individuels à clafoutis 1 mandoline

Préparation et réalisation

1- Laver et éplucher les carottes, les tailler en lamelles à la mandoline puis en dés. Les déposer dans une casserole avec le sucre et 40 gr de beurre. Couvrir d'eau à peine à hauteur, ajouter les graines de coriandre, assaisonner et cuire à couvert 15 min.

2- Battre 3 œufs et 3 jaunes avec la crème puis incorporer la farine, le persil ciselé, assaisonner.

3- Egoutter les carottes et les répartir dans les moules à clafoutis individuels beurrés. Verser la pâte et cuire à 150 °C 25 min

Conseils et astuces

De préférence utiliser des carottes fanes.

Alice Délice

