

## **Flan De Carottes Et Surimi**



Nombre de personnes : 3

### **Ingrédients**

3 œufs - 200 ml de lait - 200 g de surimi râpé - 70 g de gruyère râpé - 3 carottes râpées - 2 échalotes ciselées - 1 Cuill à soupe de farine tamisée - sel, poivre

### **Préparation**

Préparation: 15 min - Cuisson: 40 min

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier battre les œufs avec le lait, ajouter les carottes râpées, les échalotes, le surimi, la farine et le gruyère

Bien mélanger, saler et poivrer.

Enfourner pour 40 min environ, le temps de cuisson est différent selon votre moule.