

## **Flan carottes/pois chiches**

Pour un plat à tarte de 24 cm.

2 carottes

2 échalottes

2 c.à.c de curry

5 c.à.s d'huile d'olive

150 g de farine de pois chiches

50 cl d'eau

Préchauffer le four à 180°

Peler et râper 2 carottes.

Emincer finement 2 échalotes.

Presser une gousse d'ail.

Mettre les légumes à cuire avec 2 cuillères à café de curry et 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive pendant 15 à 20 mn jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Pendant ce temps, verser 150 g de farine de pois chiches dans 50 cl d'eau.

Cuire à feu doux en remuant jusqu'à obtention d'une crème épaisse. Saler. Ajouter les légumes.

Verser dans un plat beurré et cuire au four à 180° pendant environ 30 à 35 mn.