

PICCOLI FLAN DI CAROTE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di carote
- 1 scalogno
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 250 g di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- sale
- pepe
- noce moscata

Tagliate a rondelle le carote e cuocetele con 20 g di burro e lo scalogno finemente tritato per 20 minuti.

Salatele, pepatele e passatele al mixer.

Con il burro rimasto, la farina e il latte preparate una besciamella.

Dopo 10 minuti di cottura toglietela dal fuoco, insaporitela con sale, pepe e una grattata di noce moscata, dopodichè aggiungete il passato di carote, i tuorli e le uova.

Suddividete il composto in stampini da creme caramel imburrati e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 180°C per 45 minuti.

Lasciate intiepidire i flan prima di sformarli.