

## Flan aux carottes

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 25 minutes

### Ingrédients:

- 1 botte de carottes
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait Juste & Vendéen
- du fromage râpé
- de la cannelle

### Étapes:

- 1) Pelez et râpez vos carottes.
- 2) Battez les 3 œufs avec la crème fraîche, le lait et une pincée de cannelle (à ajuster en fonction de ses goûts).
- 3) Rajoutez les carottes râpées et le fromage râpé et mélanger le tout. Saler et poivrer.
- 4) Versez le contenu dans un plat à tarte, à cake ou des ramequins, avec un revêtement adhésif. Mettez dans un four chaud, 25 minutes à 180°.