 **Flan carotte-brocoli**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Flan-carotte-brocoli-DSCN3320.jpg) **Pour 6 petits flans**

**- 300 g de** [**carottes**](http://recettes.de/carottes) **(poids épluchées)**  
**- 6 fleurettes de** [**brocolis**](http://recettes.de/brocolis)  
**- 2 œufs**  
**- 65 g de ricotta (1)**  
**- 50 g de comté râpé**  
**- 25 g de Maïzena ®**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plaque d'empreintes à briochettes en silicone ou 6 ramequins bien beurrés.**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler et laver les carottes, en peser 300 g et les couper en dés.  
Prélever 6 fleurettes de brocoli et les laver.  
Faire cuire les carottes à l'eau bouillante salée.  
Ajouter les fleurettes de brocoli en fin de cuisson et les laisser blanchir pendant 5 minutes.  
Égoutter soigneusement les légumes et les laisser refroidir.  
Mettre dans le bol du mixeur, les carottes, les œufs, la ricotta, le fromage râpé, la maïzena ® et du poivre.  
Mixer finement, goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.  
Répartir la moitié de la purée dans les empreintes.   
Déposer une fleurette de brocoli et masquer avec le reste de la purée de carottes.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de les démouler.  
Ils peuvent accompagner une viande ou un poisson.  
Je les ai servis avec quelques feuilles de salade et une tranche de jambon pour un repas complet.