 **Flan de carottes au basilic**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/flan-de-carottes-au-basilic-p1190180-r.jpg) **Pour 10 mini flans**

**- 300 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1 grosse branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 3 œufs**  
**- 150 g de** [**lait**](https://recettes.de/carottes)  
**- 150 g de** [**crème**](https://recettes.de/cremes) **liquide**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à briochettes**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Laver et éplucher les carottes. Les couper en gros dés.  
Les faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres (20 minutes pour moi).  
Les égoutter soigneusement et les mixer avec le basilic grossièrement ciselé.  
Ajouter le lait, la crème et les œufs et mixer finement.  
Incorporer enfin le parmesan et du poivre.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Faire cuire pendant 20 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
Si cette opération s'avère difficile, il suffit de glisser les empreintes au congélateur le temps que les flans se raffermissent un peu.