 **Flan carotte-poireau**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/11/Flan-carotte-poireau-DSCN0957.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 350 g de** [**carotte**](http://recettes.de/carottes)  
**- 150 g de** [**poireau**](http://recettes.de/poireaux)  
**- 200 g de** [**lait ribot**](http://recettes.de/lait-ribot)**- 100 g de crème liquide**  
**- 100 g de** [**polenta**](http://recettes.de/polenta)  
**- 50 g de comté râpé**  
**- 2 œufs**  
**- 1 càc de sel**  
**- poivre du moulin**  
**- noix de muscade  
- huile d'olive**

**1 moule à manqué beurré de 20 cm de diamètre** - **Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Éplucher les carottes et les râper avec une grille à gros trous.  
Nettoyer le poireau et en peser 150 g.  
L'émincer finement.  
Faire revenir les carottes dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les poireaux et laisser [**tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les légumes en remuant souvent.  
Laisser tiédir.  
Mélanger dans un saladier le lait, la crème, les œufs, la polenta et le fromage.  
Ajouter les légumes, mélanger.  
Assaisonner avec le sel, du poivre et de la muscade râpée.  
Verser le mélange dans le moule.  
Enfourner pendant 45 minutes environ.  
Attendre quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.  
Servir chaud ou tiède.