 **Flan à la carotte**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/Flan-%C3%A0-la-carotte-P1000802.jpg) **Pour 6 petits flans**  
  
**- 250g carottes**   
**- 1 grosse échalote**  
**- 1 gousse d'ail  
- 1 filet d'huile d'olive**  
**- 1 gros bouquet de persil**  
**- 50 g de comté râpé**  
**- 2 œufs**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- noix de muscade**   
**- sel & poivre du moulin**

**Moules à muffins 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 les carottes (**j'en ai obtenu 200 g après l'épluchage**) et les râper.  
Émincer finement l'échalote et l'ail dégermé.  
Faire "[**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" l'échalote dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elle soit bien translucide.  
Ajouter les carottes et l'ail et laisser revenir en remuant souvent jusqu'à ce que les carottes soient bien souples. Laisser refroidir.  
Hacher grossièrement le persil. Mélanger les carottes avec le fromage et le persil.  
Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade.  
Répartir le mélange dans 5 ou 6 muffins suivant la grosseur que vous voulez donner aux flans.  
Mélanger dans un saladier la crème et les œufs. Saler, poivrer et râper de la muscade.  
Verser la crème équitablement sur les carottes.  
Enfourner pour 20 minutes environ.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.