**Flan carottes-ricotta**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 700 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 3 œufs**
**- 100 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta) **(1)**
**- 1 càs de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**
**- 1 càs de graines de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil)
**- 1 càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry) **en poudre**
**- sel & poivre du moulin**
**-** [**vinaigrette**](https://recettes.de/vinaigrette) **aux herbes (**[**Vinaigrette Mixi**](https://croquantfondantgourmand.com/vinaigrette-mixi/) **pour moi)**

**Empreintes Kuadro ou moules individuels beurrés si non en silicone**
**Préchauffage du four à 150°C** 

Peler les carottes et préparer une purée.
Couper les carottes en gros dés et les mettre dans le bol du Thermomix.
Mixer pendant **15 secondes-/Vitesse 5**.
Insérer le fouet. Ajouter 200 g d'eau et ½ càc de sel
régler **18 minutes/100°/vitesse 2**.
Égoutter la purée dans une passoire pour bien l'assécher.
Dans un saladier, mélanger la purée avec les œufs, la ricotta, la Maïzena ®,
les graines de fenouil et le curry. Saler et poivrer.
Répartir la préparation dans les empreintes.
Enfourner pour 40 minutes.
À la sortie du four, attendre quelques minutes avant de démouler les flans.
Les servir avec quelques gouttes de [**vinaigrette mixi**](https://croquantfondantgourmand.com/vinaigrette-mixi/) et quelques feuilles de salade.