**Flan carottes-ricotta**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/05/flan-carottes-ricotta-p1240706-r-scaled.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
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.