**Timbales de brocoli-carotte**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/10/timbales-de-brocoli-carotte-p1260937-r-scaled.jpg) **Pour 6 timbales**

**- 1 oignon**  
**- 500 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 500 g de fleurettes de** [**brocolis**](https://recettes.de/brocolis) **(surgelées pour moi)**  
**- 50 g de crème fraîche**  
**- 2 œufs**  
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- sel et poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

**6 cercles (ou 6 ramequins) de 8 cm de Ø tapissés de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Éplucher et émincer finement l'oignon.  
Éplucher les carottes et les couper en petits dés.  
Faire blondir l'oignon dans un filet d'huile.  
Ajouter les carottes, saler ([**sel à l'ail**](https://croquantfondantgourmand.com/le-sel-a-lail/) pour moi) et bien mélanger.  
Couvrir et laisser cuire à l'étuvée pendant 30 minutes environ  
jusqu'à ce que les carottes soient tendres sans s'écraser. Laisser refroidir.  
Faire cuire les bouquets de brocoli à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes à reprise de l'ébullition. Égoutter et laisser refroidir.  
Mixer le brocoli pour obtenir une purée. Ajouter la crème, les œufs et le parmesan. Saler ([**sel à l'ail**](https://croquantfondantgourmand.com/le-sel-a-lail/)), poivrer et mixer finement.  
Incorporer les carottes et mixer très rapidement.   
Vérifier l'assaisonnement puis répartir la préparation dans les cercles.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Transférer les timbales sur le plat de service puis les décercler.