

Clafoutis de carottes, curry/noisettes

Ingrédients :

	Cocotte de base 4 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Carottes râpées	600 g	800 g
Échalotes ciselées	100 g	200 g
Poudre de noisettes	140 g	200 g
Oeufs	6	8
Crème végétale	40 cl	60 cl
Huile d'olive	2 c. à s.	4 c. à s.
Curry	1 c. à c.	2 c. à c.
Sel, poivre	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Battre les œufs avec le curry, la crème végétale, le sel (facultatif), l'huile et la poudre de noisettes.
- 2 - Ajoutez les carottes râpées ainsi que les échalotes ciselées et mélangez.
- 3 - Versez la préparation dans le fond de la cocotte légèrement huilée.
- 4 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
Inversion*	30 mn	30 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Mini 30 mn puis "0"	Mini 30 mn puis "0"
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	15 mn	15 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :
