

1919

100

2019

KitchenAid

## FLAN DE COURGETTES ET CAROTTES FANES

**Avec le robot multifonction de 1.7L**

par Véronique Le Marec



**Ingrédients :** 300g de carottes en rondelles, 2 œufs, 100g de crème fraîche épaisse, sel et poivre, 300g de courgettes épépinées, 100g de crème fraîche épaisse, 2 œufs, ail, basilic, huile d'olive, pignons de pin.

**Préparation :** Mettre les carottes et les courgettes dans deux casseroles d'eau bouillante salée et les laisser cuire à feu moyen une quinzaine de minutes.

Verser ensuite dans un blender les carottes égouttées, la crème fraîche, les œufs et mixer finement. Faire de même avec les courgettes bien égouttées. Ajuster l'assaisonnement avec poivre et sel. Ajouter une pointe de curry.

Verser délicatement dans les moules une petite quantité de crème de carottes et par-dessus une petite quantité de crème de courgette. Cuire à 150°C pour une vingtaine de minutes, puis sortir le moule, le laisser tiédir et démouler vos terrines.

Mixer les fanes de carottes avec du basilic de l'ail, des pignons de pins grillés, de l'huile d'olive, sel et poivre. Servir tiède ou froid accompagné du pesto de fanes.