# GRATIN DE CAROTTES

**Pour 6 personnes préparation 20mn cuisson 30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 600g de carottes | 20g de beurre |
| 100gf de fromage râpé | 1 oignon |
| 30cl de lait | 3 cuillères à soupe de farine |
| 80g de corn flakes | Sel, poivre |



1°) Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

2°) Peler, détailler les carottes en rondelles et les mettre à cuire avec un peu de beurre dans une poêle à couvert à feu moyen. Remuer de temps en temps pour éviter que ça n’accroche au fond.   
  
3°) Peler et hacher l'oignon, le faire revenir dans une poêle beurrée, puis saupoudrer de farine, sel et poivre mouillé avec le lait et laisser épaissir à feu doux. Retirer du feu, puis ajouter le fromage râpé et les carottes.

4°) Emietter les corn-flakes et mélangez-les avec 1 grosse noix de beurre puis les répartir sur le mélange. Parsemer de persil haché.

5°) Verser la préparation dans un plat à gratin beurré. Enfourner à four chaud puis laisser cuire 15 min.

# FINANCIER A LA CAROTTE

**Pour 6 personnes préparation mn cuisson 20/25mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 500g de carottes | 150g de carottes râpées |
| 250g de crème fraîche | 10cl de noilly prat |
| 4 oeufs | 30g de sucre |
| 90g de beurre | Sel, poivre |
| 30g de grains de coriandre | Botte de coriandre |

1°) Préchauffez le four th 180°C  
  
2°) Faites cuire les carottes dans de l’eau salée. Mélanger la purée obtenue avec la crème fraîche, les oeufs et la coriandre en grains dans un saladier.  
  
3°) Lorsque la pâte est lisse, la verser dans des petits moules beurrées et les cuire pendant 20/25mn.  
  
4°) Mélangez dans une casserole : les carottes râpées, le noilly, le beurre, le sucre, le sel et le poivre. Porter à ébullition et laisser réduire jusqu’à évaporation complète.

5°) Laisser refroidir et ajouter la coriandre fraîche. Démouler les financiers et déposer dessus le mélange réduit.