**Flan aux carottes, emmental et persil**

**4 personnes Préparation : 6 min Cuisson : 20 min**

**Ingrédients :**

* 200 g de carottes
* 30 g d’emmental
* 20 cl de crème liquide
* 2 œufs
* Persil
* Sel et poivre

**Préparation :**

1. Préchauffez votre four à 200 °C
2. Dans un récipient, râpez les carottes
3. Ciselez le persil, puis ajoutez-les aux carottes
4. Râpez l’emmental dans un récipient creux
5. Dans un récipient, cassez des œufs
6. Ajoutez-y la crème, l’emmental puis mélangez bien
7. Salez et poivrez le mélange
8. Mélangez à nouveau
9. Prenez des petits ramequins et répartissez les carottes râpées
10. Sur les carottes, versez la crème aux œufs
11. Enfournez pendant 20 min
12. Dès que le flan est cuit, retirez-le du four puis, décorez-le avec un peu de persil
13. Servez