

## ***Cœurs fondants carottes – endives – inventé pour Blog Appétit***

Source : blog « Les carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Inventé pour Blog Appétit spécial Carottes et endives.

### **Ingrédients** (8 portions)

- 3 belles carottes
- 1 grosse endive
- 25cl lait
- 50g farine
- 2 œufs
- 40g fromage râpé
- sel, poivre
- 1cc curry en poudre

Préchauffer le four à 180 degrés.

Peler et couper les carottes en rondelles d'environ ½ cm d'épaisseur.

Rincer et couper l'endive en rondelles d'un bon cm de hauteur.

Dans un saladier, mélanger tous les autres ingrédients, ajouter les légumes.

Verser dans des empreintes style muffin et faire cuire au four pendant 30 minutes.