

## Petits flans de carottes à la coriandre

Pour 10 petits flans:

- 200 g de carottes
- 1 échalote
- quelques brins de coriandre fraîche
- 2 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 60 g d'emmental râpé
- 2 pincées de cumin
- sel, poivre



Préchauffer le four à 180°.

Peler les carottes et les placer en tronçons dans le bol du robot, avec l'échalote pelée et les feuilles de coriandre. Mixer le tout.

Ajouter le reste des ingrédients et mixer de nouveau. Verser la préparation dans les empreintes d'un moule à muffins (ou à brioche, ou encore des petits ramequins beurrés). Enfourner et laisser cuire 25-30 min (selon les fours).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>