

Clafoutis de Carottes au Miel et Coriandre

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	7 – 8
- OIGNON(S)	1
- OEUF(S)	4
- MAIZENA	45 g
- LAIT	175 ml
- CREME FRAICHE	175 ml
- MIEL	2 c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- BEURRE DE CUISSON	30 g + 1 noix
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez les carottes et râpez-les (avec une grosse râpe).
- Emincez finement l'oignon.
- Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez les carottes râpées et le miel. Salez et poivrez légèrement. Faites cuire 2 minutes puis laissez refroidir et ajoutez la coriandre ciselée.
- Fouettez les œufs avec la maïzéna, la crème et le lait. Assaisonnez puis versez ce mélange sur les carottes.
- Répartissez ce mélange dans les cocottes.
- Faites cuire à découvert pendant 15 – 18 minutes au four chaud à 160°C.
- Servez sans attendre avec le couvercle.