

FLAN DE CAROTTES MUSCADÉ

Semaine du goût



Nombre de couvert : 100
 Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Carottes	20 kg	- Cuire à l'anglaise ou à la vapeur les carottes, égoutter. - Faire l'appareil avec le lait, la crème, les œufs, le sel, le poivre et la muscade, chinoiser. (l'ajout de farine permet de "tenir" plus ferme le flan et de permettre une coupe en portion plus nette). - Beurrer vos GN (7,5 cm de hauteur) - Plaquer vos carottes. - Verser l'appareil, légèrement au dessus du niveau des carottes. - Cuire au four à 170°/175°C. - Le flan de carotte peut se servir à l'aide d'une spatule carrée pour portionner à la demande.
Oeufs	60	
Lait	8 l	
Crème fraîche	2 kg	
Farine	150 g	
Noix de muscade	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	