



FLAN DE CAROTTES MUSCADÉ

Matériel utilisé

→ 6 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 40mn
Temps de cuisson : 30mn
Nombre de couverts : 100
Matériel de cuisson : Four mixte
Poids par personne : 300g

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Carottes	20 kg	→ Cuire à l'anglaise ou à la vapeur les carottes, égoutter.
Œufs	60 pc	→ Faire l'appareil avec le lait la crème, les œufs, le sel, le poivre et la muscade. Chinoiser.
Lait	10 l	→ Faire un blanc avec la farine et une partie de l'appareil à l'aide d'un chinois, l'adjoindre à l'appareil.
Crème fraîche	2 l	
Farine	150 g	→ Plaquer les carottes dans les bacs GN beurrés.
Noix de muscade	QS	→ Verser l'appareil légèrement au-dessus du niveau des carottes.
Sel	QS	
Poivre	QS	→ Cuire au four à + 170°/175° C, chaleur sèche. → Réserver au chaud à + 63° C.

NB

L'ajout de farine permet de tenir plus ferme le flan et de permettre une coupe en portions plus nette.

TARN



LE DÉPARTEMENT

