



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

