



# FRITTATA DE CAROTTES AU COMTÉ

Durée  
**45min**

Type  
**Apéritif**

Saisonnalité  
**Printemps**

Difficulté  
🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- **125g** de Comté râpé
- **250g** de purée de carottes
- **5** oeufs
- **10cl** de crème
- **2** cuillères à soupe de farine
- Sel, poivre et muscade



## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

### Étape 2

Battre les oeufs en omelette, ajouter la crème et la purée de carottes, puis la farine et le Comté, assaisonner.

### Étape 3

Incorporer la préparation dans des mini-moules (les remplir au deux tiers) et placer au four pendant 20 à 25 minutes. Servir chaud.