

FRITIAIA DE CAROTTES AU COMIÉ

Durée **45min** Type **Apéritif**

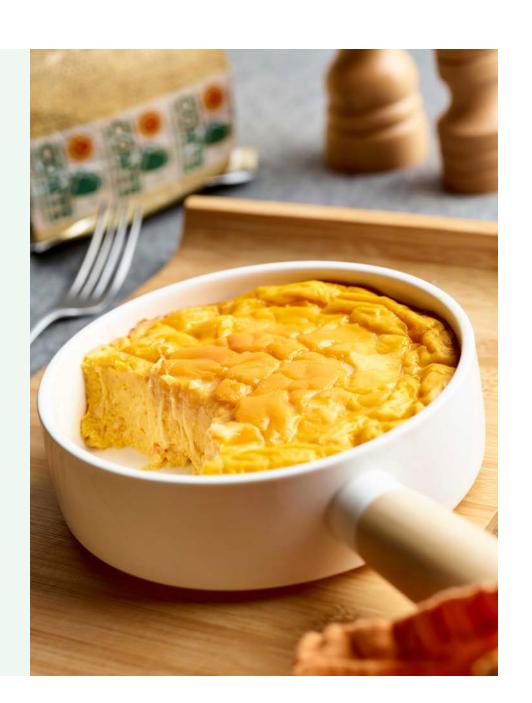
Saisonnalité **Printemps**

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.