

Flan de carottes aux rillettes de saumon et hareng

Entrée **Facile****Pour :** 2 personnes**Préparation :** 5 mn**Cuisson :** 25 mn*Recettes réalisées avec les rillettes de saumon et de hareng du Comptoir de Belle île en Mer.*

Ingrédients

- 1 carotte
- 15 cl de crème fraîche
- 1 oeuf
- 10 g de maïzena
- 1 cs de rillettes de saumon et hareng
- sel
- poivre
- beurre

Préparation

- 1 Eplucher et râper la carotte.
- 2 Battre l'oeuf avec un peu de sel et de poivre. Ajouter la maïzena et mélanger.
- 3 Incorporer la crème fraîche, la carotte rapée et une cuillère à soupe de rillettes de saumon et hareng.
- 4 Beurrer 2 ramequins et placer au four pendant 25 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par

**philau**

Le bien vivre en Limousin : recettes, balades et découverte de notre région à travers notre maison d'hôtes **Le Mas du Loup**

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

