

## Renversée à la carotte et à la courgette



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Vous pouvez remplacer le chèvre par 2 boules de mozzarella coupées en cubes. L'intérieur sera plus onctueux. Accompagné d'une salade verte, c'est aussi un régal...*

### Ingrédients

- 200 g de courgettes
- 150 g de carottes
- 80 g de chèvre - frais
- 1 échalote
- 10 g de beurre - + un peu pour le moule
- 3 oeufs
- 25 cl de crème - liquide
- 1 bouquet de ciboulette - ciselée
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four avec le bain-marie à 180°C, thermostat 6. C'est-à-dire un plat assez grand pour contenir 6 ramequins et remplir d'eau chaude sur environ 2 cm (ce qui équivaut à la moitié de la hauteur du ramequin).
- 2 Épluchez et ciselez l'échalote. Lavez les carottes, épluchez-les et râpez-les.
- 3 Lavez les courgettes et râpez-les.
- 4 Faites fondre le beurre dans une poêle et mettez-y à revenir l'échalote à feu doux. Quand celle-ci devient transparente, ajoutez les légumes et faites cuire pendant 6 à 7 minutes en remuant de temps en temps.
- 5 Dans un saladier, fouettez les oeufs puis, ajoutez la crème. Incorporez le fromage de chèvre et la ciboulette. Salez et poivrez.
- 6 Beurrez des ramequins. Déposez les légumes rapés. Versez dessus le mélange oeufs-crème-chèvre obtenu.
- 7 Enfournez pour 35 minutes de cuisson au bain-marie. Renversez et servez aussitôt.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

