

Petits clafoutis carottes et maïs

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de carottes
- 1 petite boîte de maïs (140 g environ)
- 3 œufs
- 1 càc de cumin en poudre
- 15 g de maïzena
- 25 g de beurre fondu
- 20 cl de crème
- 100 g de mascarpone
- sel, poivre

Beurrer 6 petits moules à tarte (12 cm de diamètre), bien les fariner et les garder au frais.

Peler les carottes et les couper en bâtonnets.

Les faire cuire dans un grand volume d'eau salée pendant 20 minutes. Égoutter.
Égoutter le maïs.

Allumer le four th6, 180°C.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la maïzena, le beurre fondu, la crème, le mascarpone, le cumin, un peu de sel et de poivre.

Dans les petits moules, déposer des carottes, du maïs, puis recouvrir jusqu'aux bords avec la préparation crémeuse.

Enfourner pour 25 minutes.

Servir tiède.