



## Flan de carottes et céleri aux noisettes

14/05/2019 à 08h57

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 50 min

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 200g de crème liquide
- 120g de carottes
- 120g de céleri boule
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 30g de noisettes torréfiées
- 20g de beurre pommade
- Une pincée de noix de muscade
- Sel
- Poivre

### Préparation :

- Lavez et découpez en rondelles les carottes;
- Lavez et découpez le céleri en morceaux;
- Disposez sur une plaque de cuisson, d'un côté les carottes et de l'autre le céleri;
- Enfournez dans un four vapeur à 100°C pendant 20 minutes;
- Une fois cuits, mettez les carottes dans un saladier et le céleri dans un second saladier;
- Ajoutez un œuf dans chaque saladier, un jaune d'œuf, 100g de crème puis assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade;
- Émulsionnez avec un blender plongeant;
- Beurrez les ramequins individuels;
- Commencez par disposer la préparation au céleri dans le fond puis couvrez avec celle aux carottes; Sur la planche à découper, disposez les noisettes, concassez-les grossièrement avec la lame d'un couteau;
- Ajoutez-les sur le dessus des ramequins;
- Filmez les ramequins, puis enfournez à 75°C pendant 30 minutes dans le four vapeur.